



Rezept

Pancakes mit Heidelbeeren

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Heidelbeeren
- 30 g Butter
- 180 g Mehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 40 g Zucker
- 1/4 TL Salz
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 3 EL neutrales Speiseöl
- Ahornsirup

Zubereitung:

Heidelbeeren verlesen, waschen, trocken tupfen. Butter zerlassen, abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen. Milch mit zerlassener Butter und Eiern verrühren. Mehlmischung vorsichtig unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht (nicht zu lange rühren). Hälfte der Beeren unterheben. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, je Pancake ca. 3 EL Teig hineingeben, bei milder bis mittlerer Hitze backen, bis sich Bläschen auf der Oberfläche zeigen. Wenden, 2–3 Min. fertig backen. Auf die gleiche Weise insgesamt 16 Pancakes backen. Auf Tellern (z. B. gestapelt) servieren, mit restlichen Beeren dekorieren, mit Sirup beträufeln.