

BLAUBEER-PFANNKUCHEN

Haupt-
gericht



Zutaten für 4 Personen

- 200ml Milch
- 150g Mehl
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- 2 Eiweiße
- 50g Zucker
- ca. 500g Blaubeeren, frisch

Zubereitung

Die Stiele der Blaubeeren entfernen und wenn nötig, vorsichtig abbrausen und gut abtrocknen lassen. Beiseite stellen.

Tipp: Mit frisch geernteten Blaubeeren schmecken die Blaubeer-Pfannkuchen einfach am besten. Die Pfannkuchen können auf diese Weise auch mit tiefgekühlten Beeren zubereitet werden - hierfür diese nur kurz vorher antauen und sofort verarbeiten (sie saften sonst zu sehr aus).

Die Eier vorab trennen. Die Eigelbe mit der Milch und dem Salz in einer Schüssel gut vermischen. Anschließend das Mehl hinzu sieben und zu einem glatten Teig rühren.

Die Eiweiße mit dem Zucker zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Pfannkuchen-Teig für ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

Einen Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. 1/4 des Teiges gleichmäßig auf dem Pfannenboden geben. Diesen etwas anbacken lassen. Anschließend mit den Blaubeeren (Anzahl je nach Belieben) bestreuen. Sobald die Blaubeeren eingebacken sind, vorsichtig wenden und die zweite Seite ebenfalls goldgelb ausbacken.

Die fertigen Blaubeer-Pfannkuchen auf einen Teller geben und bei Bedarf mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Tipp: Wer die Pfannkuchen als Dessertvariante servieren möchte, kann dazu beispielsweise Vanilleeis oder auch Ahornsirup reichen.



Perfekt für
den kleinen
Piratenhunger.