

# Blaubeerpfannkuchen



## Blueberry Pancakes

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Backzeit ca. 10 Minuten in der Pfanne



## Werkzeug

- Messbecher
- Rührschüssel, Mixer mit Schneebesen
- große Bratpfanne (28cm Durchmesser)
- 2 Bratenwender

## Zutaten

- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 50ml zerlassene Butter oder Pflanzenöl
- 200g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 Tüte Vanillezucker
- 1/2 Tüte Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 100g Blaubeeren (Bickbeeren)
- Butter oder Pflanzenöl zum Braten
- Ahornsirup zum Süßen beim Essen

## **Zubereitung**

Die Pfanne auf kleiner Hitze anschalten und ca. 50g Butter in der Pfanne zerlassen.

Eier im Mixbecher mit Salz, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer und den Schneebesen schaumig schlagen. Das Backpulver im Mehl untermischen. Die Milch einmischen und das Mehl langsam löffelweise untermischen. Darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Zum Schluss die zerlassene Butter (oder das Pflanzenöl) untermischen.

Pfanne auf Stufe 6-7 schalten, großzügig Butter hineingeben. Darauf achten, dass sich ein schöner Butterspiegel in der Pfanne bildet (also eine größere Pfütze aus Butter).

Soviel Teig in die Pfanne gießen, dass die ganze Pfanne gut ausgefüllt ist. Blaubeeren auf die noch flüssige Pfannkuchenmasse streuen. Pfannkuchen von einer Seite anbräunen. Dann den Pfannkuchen wenden und auch auf der anderen Seite schön anbräunen.

Backofen auf ca. 100°C Umluft anschalten. Fertige Pfannkuchen zum Warmhalten auf einen großen Teller legen und diesen in den Ofen stellen.

Zu den Pfannkuchen Ahornsirup reichen, das gibt dann noch etwas Süße dazu.

Guten Appetit!

P.s.: Statt Blaubeeren schmeckt es auch mit Kirschen (entsteint) oder Apfelscheiben.