Rezept

Heidelbeer-Buttermilch-Pancakes

Ein Rezept von Heidelbeer-Buttermilch-Pancakes, am 29.04.2024

Zutaten

25 g	Butter
200 ml	Buttermilch
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
	Fett zum Backen
2	Eier
4 EL	Zucker
	Salz
250 g	Heidelbeeren
	Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (ca. 12 Stück à ca. 10 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Die Eier mit Buttermilch und Zucker verquirlen, flüssige Butter unterrühren. Mehl, 1 Prise Salz und Backpulver mischen und gut unter die Eier-Buttermilch rühren. Den Teig zugedeckt 15 Min. quellen lassen. Inzwischen die Beeren waschen, verlesen und gut trocken tupfen.

2. Heidelbeeren unter den Teig mischen. Fett in einer Pfanne erhitzen, jeweils 2 EL Teig in die Pfanne geben, evtl. leicht verstreichen. Die Pancakes pro Seite 3-4 Min. bei mittlerer Hitze backen, so nacheinander den gesamten Teig verarbeiten. Fertige Pancakes im heißen Ofen bei 60° warm halten, dann mit Zucker bestreut servieren.