Rezept

Blaubeer-Zimt-Pfannkuchen

Ein Rezept von Blaubeer-Zimt-Pfannkuchen, am 19.05.2025

Zutaten

350 g	Mehl
6 EL	Zucker
4	Eier (M)
1/2	Bio-Zitrone
4 EL	Zucker
1 Prise	Salz
600 ml	Milch
500 g	Blaubeeren (Heidelbeeren)
50 g	Butter
1/2 TL	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz und 2 EL Zucker in einer Schüssel mischen. Jetzt nach und nach mit dem Schneebesen die Milch und Eier so lange kräftig unterschlagen, bis keine Klümpchen mehr im Teig zu sehen sind. Den Teig bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten ruhen und quellen lassen.

2. Die Blaubeeren verlesen und in einem Sieb abbrausen, abtropfen lassen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit den Beeren mischen.

3. Backofen auf 100 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 80 Grad). In einer großen (beschichteten) Pfanne 1 geh. EL Butter und etwa 1 EL Zucker schmelzen lassen. Ein Viertel der Heidelbeeren einrühren. Ein Viertel des Teiges (gut 2 Schöpfkellen voll) über den Heidelbeeren verteilen und bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten backen. Der Teig soll dann unten goldbraun sein und oben nicht mehr flüssig aussehen. Pfannkuchen wenden und noch mal so lange backen.

4. Den gebackenen Pfannkuchen auf eine ofenfeste Platte legen und im Ofen warm halten. Nacheinander wie beschrieben weitere 3 Pfannkuchen backen. Zum Bestreuen Zucker und Zimt mischen und mit den Pfannkuchen servieren.