Rezept

Blaubeerpfannkuchen mit Ahornsirup

Ein Rezept von Blaubeerpfannkuchen mit Ahornsirup, am 18.05.2025

Zutaten

250 g	Blaubeeren
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1/4 l	Milch
	Ahornsirup zum Beträufeln
200 g	Mehl
1 EL	Zucker
3	Eier
100 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Blaubeeren verlesen, vorsichtig waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Mit Eiern und Milch zu einem glatten Teig verquirlen. 50 g Butter schmelzen und unter den Teig rühren. Die Blaubeeren vorsichtig unterheben.

3. Jeweils 1 TL Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Nacheinander 12 kleine Pfannkuchen (etwa 12 cm Ø) backen. Mit Ahornsirup beträufelt servieren.