

Rezept

Blueberry Pancakes

Ein Rezept von Blueberry Pancakes, am 19.04.2024

Zutaten

25 g Butter	3 Eier (M)
250 g Buttermilch	3 EL Zucker
1 große Prise Salz	150 g Weizenmehl (Type 405)
50 g Vollkornmehl	2 TL Backpulver
125 g frische Heidelbeeren	3 – 4 EL Butter zum Braten
Butter zum Servieren	Ahornsirup zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Eier, Buttermilch, Zucker und Salz verquirlen. Butter dazugeben. Mehl und Backpulver unterrühren. Heidelbeeren waschen, verlesen und unterrühren. 30 Min. ruhen lassen.
2. In einer weiten Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Jeweils 2 EL Teig in die Pfanne geben. Zuerst von der einen Seite ca. 1 Min. anbraten, dann wenden und von der zweiten Seite ca. 1 Min. goldgelb braten. So nacheinander den ganzen Teig verarbeiten. Die Pancakes auf Tellern anrichten und mit etwas Butter und Ahornsirup servieren.