

Rezept

Fluffige Pancakes mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Fluffige Pancakes mit Heidelbeeren, am 25.04.2024

Zutaten

125 g Roggenmehl (Typ 1150)	1 Prise Salz
1 TL Zucker	½ Päckchen Vanillinzucker
1 TL Backpulver	2 Eier (Größe M)
125 ml Buttermilch	3 EL Sonnenblumenöl
150 g Heidelbeeren	2 EL Schmand
2 EL Apfeldicksaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker, Vanillinzucker, Backpulver, Eier, Buttermilch und 1 EL Öl zu einem glatten Teig verquirlen. Teig ca. 15 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Restliches Öl portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus dem Teig 8 Pancakes bei mittlerer Hitze 2-3 Min. backen. Dafür den Teig mit einer Kelle in kleinen Portionen in die Pfanne geben. Wenn auf der Oberseite kleine Bläschen entstehen, die Pancakes umdrehen und auf der anderen Seite fertig backen. Pancakes im Ofen warm stellen.
3. Pancakes mit Schmand, Apfeldicksaft und Heidelbeeren anrichten. Nach Wunsch mit einigen Minzeblättchen dekorieren.