

## Rezept

# Heidelbeer-Birnen-Puffer

Ein Rezept von Heidelbeer-Birnen-Puffer, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>2</b>	Eier	<b>1</b>	Eigelb
<b>200 ml</b>	Milch		Salz
<b>1 EL</b>	Zucker	<b>1/4 TL</b>	gemahlene Vanille
<b>250 g</b>	Mehl	<b>1</b>	kleine Birne
<b>150 g</b>	TK-Heidelbeeren	<b>1-2 EL</b>	Butter zum Backen
Puderzucker und Zimtpulver zum Bestäuben			

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen als Hauptgericht, für 4 als Dessert | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. In einer Schüssel die Eier, das Eigelb, die Milch, 1 Prise Salz, den Zucker, die gemahlene Vanille und das Mehl mit den Quirlen des elektrischen Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Birne achteln, vom Kerngehäuse befreien und schälen. Die Achtel quer in Scheiben schneiden und unter den Teig rühren. Dann die gefrorenen Heidelbeeren unter den Teig rühren.
3. In einer großen beschichteten Pfanne etwas Butter zerlassen. Den Teig esslöffelweise in die Pfanne geben. Die Puffer auf der Unterseite in ca. 2 Min. goldbraun backen, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls ca. 2 Min. backen.
4. Auf diese Weise nach und nach den ganzen Teig verarbeiten. Die Puffer mit Puderzucker und etwas Zimt bestäuben und sofort servieren.