

Rezept

# Heißgeliebte Blaubeerpfannkuchen

Ein Rezept von Heißgeliebte Blaubeerpfannkuchen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>50 g</b> Butter	<b>250 g</b> Blaubeeren (Heidelbeeren)
<b>200 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>1 TL</b> Salz	<b>1 EL</b> Zucker
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>3</b> Eier
<b>250 ml</b> Vollmilch	<b>200 ml</b> Mineralwasser
<b>100 g</b> Butterschmalz	<b>4 TL</b> Rohrohrzucker oder Puderzucker (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Die Blaubeeren verlesen, in ein Sieb legen, unter fließendem, kaltem Wasser abwaschen und abtropfen lassen. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen.
2. Eier, Milch, Mineralwasser und zerlassene Butter in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät verrühren. Das Mehl dazugeben und weiterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die Blaubeeren vorsichtig unterheben. Den Teig mindestens 15 Min. ruhen lassen, damit das Mehl quellen kann.
3. Das Butterschmalz portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Je nach gewünschter Dicke 1-2 Schöpfkellen Teig hineingeben und die Pfanne so schwenken, dass sich der Teig gleichmäßig verteilt. Die Pfannkuchen von jeder Seite bei mittlerer Hitze 2-3 Min. backen. Zum Wenden einen flachen Teller benutzen. Auf diese Weise weitere Pfannkuchen backen, bis der Teig verbraucht ist. Vor dem Servieren die Pfannkuchen nach Belieben mit Rohrohrzucker oder Puderzucker bestreuen.