

Rezept

Pancake-Crumble

Ein Rezept von Pancake-Crumble, am 26.04.2024

Zutaten

2 EL Butter	250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	Salz
1/2 l Milch	4 Eier (Größe M)
1 Päckchen Vanillezucker	1 TL abgeriebene unbehandelte Zitrone
350 g TK-Beerenmischung	7 EL Puderzucker
Fett zum Backen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Milch verrühren, die Eier, die Butter, Vanillezucker und Zitronenschale unterschlagen. Die Beerenmischung in einem Topf mit 5 EL Puderzucker bei schwacher Hitze 4 Min. antauen lassen.
2. Aus dem Teig in einer kleinen Pfanne nach und nach in Fett Pancakes backen. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
3. Pancakes in 2-cm-Stücke reißen. Mit Beeren in eine hitzebeständige Form geben. Im Ofen (Mitte) in 8 Min. knusprig backen. Mit restlichem Puderzucker bestäuben.