

Rezept

# Pancake-Crumble

Ein Rezept von Pancake-Crumble, am 16.02.2025

## Zutaten

<b>2 EL</b> Butter	<b>250 g</b> Mehl
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	Salz
1/2 l Milch	<b>4</b> Eier (Größe M)
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 TL</b> abgeriebene unbehandelte Zitrone
<b>350 g</b> TK-Beerenmischung	<b>7 EL</b> 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.