

Heidelbeer-Pfannkuchen mit Vanille-Soße

Pfannkuchen mit Heidelbeeren im Teig und Vanillesoße

etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

2 Eier (Größe M)
300 ml Milch
100 g Schlagsahne
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
200 g Weizenvollkornmehl
240 g Waldheidelbeeren
(Abtropfgew.)

Außerdem:

etwa 6 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Vanille-Soße:

100 g Schlagsahne
200 ml Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Teig:

Eier, Milch, Sahne, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mehl nach und nach einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Teig 20-30 Min. "ruhen" lassen. Waldheidelbeeren auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

- 2 Knapp 1 EL Speiseöl in einer kleinen, beschichteten Pfanne (Ø etwa 24 cm) erhitzen und eine dünne Teiglage gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilen. 1 EL der Heidelbeeren auf dem Teig verteilen und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten.

3 Vanille-Soße:

Bourbon-Vanille-Soße nach Packungsanleitung mit Sahne und Milch zubereiten. Pfannkuchen mit Puderzucker bestreuen und mit Vanille-Soße servieren.