

Pancake-Bites mit Beeren

Leckere Pfannkuchen-Happen aus Pfannkuchenteig und vielen Beeren in der Mini-Muffinbackform gebacken.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

Fett
Weizenmehl

Beerenobst:

etwa 250 g gemischtes Beerenobst
(z. B. Blau-, Brom- und/oder
Himbeeren)

Pfannkuchenteig:

100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
2 EL Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie mache ich Pancake-Bites mit Beerenobst?:

1 Vorbereiten:

Muffinmulden fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Beeren vorbereiten:

Beeren verlesen und ggf. waschen und abtropfen lassen.

3 Pfannkuchenteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Jeweils etwa 1 TL Teig in die Muffinmulden geben und mit den Beeren belegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 13 Min.



Versuchsküche *Rezepte und Tipps*

Pancake-Bites aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder noch warm mit Puderzucker bestreut servieren.

