


Schnelle Heidelbeer-Pfannkuchen

Leckere Pfannkuchen mit Heidelbeeren. Schnell und einfach zubereitet.

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

250 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Pfannkuchen
400 ml Milch
1 Ei (Größe M)

Außerdem:

Butterschmalz oder
Sonnenblumenöl

Zum Bestreuen:

Zimt-Zucker oder Puderzucker

Wie backe ich schnelle Heidelbeer-Pfannkuchen?:

1 Teig zubereiten:

Heidelbeeren verlesen und waschen. Pfannkuchenteig mit Milch und Ei nach Packungsanleitung zubereiten. Heidelbeeren vorsichtig unterheben.

2 Pfannkuchen backen:

Etwas Fett in einer kleinen, beschichteten Pfanne (Ø 22-24 cm) erhitzen und eine dünne Teiglage gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilen. Pfannkuchen von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten.

3 Pfannkuchen bestreuen:

Pfannkuchen mit Zimt-Zucker oder Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu den schnellen Pfannkuchen eine Dr. Oetker Vanillesoße servieren.