

BUCHWEIZEN-PFANNKUCHEN MIT HEIDELBEEREN



BUCHWEIZEN-PFANNKUCHEN MIT HEIDELBEEREN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 6 Pfannkuchen | 25 Min. | + Zeit zum Quellen

Zutaten

- 30 g Butter
- 50 g Buchweizenmehl
- 50 g Weizenmehl
- 3 Eier
- 250 ml Milch
- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 400 g Heidelbeeren
- Butter oder Öl zum Braten
- etwas SweetFamily Puderzucker zum Streuen



2854

ZUBEREITUNG

1. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Beide Mehle, Eier, Milch, 125 ml Wasser, zerlassene Butter und 100 g Zucker zu einem glatten Teig verrühren und 60 Minuten quellen lassen.
2. Beeren verlesen, waschen, trocken tupfen und mit restlichem Zucker bestreuen.
3. In einer Pfanne etwas Fett erhitzen und darin aus dem Teig nach und nach ca. 6 dünne Pfannkuchen von beiden Seiten leicht braun backen. Heidelbeeren darauf verteilen und Pfannkuchen zuklappen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipp:

Wer die Pfannkuchen vorbereiten möchte, kann sie nach dem Füllen im vorgeheizten Backofen bei 80-100 °C noch mal kurz erhitzen.

Obst: Heidelbeer