



Beerenliebe
– Blaubeeren frisch vom Feld –

Heidelbeer-Pancakes

Zutaten

<i>200 g</i>	<i>Mehl</i>
<i>300 ml</i>	<i>Buttermilch</i>
<i>2</i>	<i>Eier</i>
<i>1 PK</i>	<i>Vanillezucker</i>
<i>0,5 PK</i>	<i>Backpulver</i>
<i>1 Prise</i>	<i>Salz</i>
<i>250 g</i>	<i>Heidelbeeren</i>

Zubereitung

- Heidelbeeren waschen und verlesen.*
- Buttermilch, Mehl, Salz, Vanillezucker und Backpulver zu einem Teig rühren. Anschließend die Eier hinzufügen und den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.*
- In eine Pfanne etwas Öl erhitzen. Mit einer Suppenkelle Teig für drei Küchlein einfüllen. Ein paar Heidelbeeren darauf verteilen. Wenn sie auf einer Seite bereits goldbraun sind, rasch wenden und noch eine Minute fertig backen.*