Nah&Frisch



Fini's Feinstes | Professional

Pancakes mit Heidelbeeren

Dessert | Kinder | Kuchen | Obst | Schnelle Küche | Süße Gerichte | Vegetarisch

Zubereitung **Zeit: 30 min.**

Fini's Feinstes Mehl und Backpulver versieben. Die Eier trennen und die Eidotter mit der Milch verrühren. Nun Eiklar und Salz gut anschlagen, den Kristallzucker einrieseln lassen und zu einer cremigen Schneemasse schlagen. Dann die Milchmischung nach und nach mit dem Schneebesen behutsam unterziehen und zuletzt die Mehl-Backpulver-Mischung unterheben. In einer Pfanne ein wenig Öl erhitzen und nacheinander je einen kleinen Schöpfer Teig in die Pfanne gießen (ca. 4 kleine Pancakes pro Pfanne).

Mit Heidelbeeren bestreuen und langsam beidseitig backen. Für die Beilage Sauerrahm mit Staubzucker und Zitronensaft glatt rühren. Die Pancakes auf einem Teller übereinander stapeln (evtl. mit einem selbst gebastelten Fähnchen fixieren) und mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipp: Die fertigen Pancakes können einstweilen im Backrohr warm gehalten werden, sie schmecken aber auch kalt sehr gut.

Zubereitungsdauer: ca. 30 Min.

Zutaten

- 150 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier (M)
- 200 ml Milch
- 1 gute Prise Salz
- 20 g Kristallzucker
- 300 g Heidelbeeren

- **Beilage:**
- 1 Becher Sauerrahm
- 2 EL Staubzucker
- Saft von 1 Zitrone

- Öl zum Backen
- Staubzucker zum Bestreuen