



Pancakes mit Blaubeeren

Wer liebt sie nicht die Pancakes zum Frühstück? Ich zumindest kann einem Teil unserer Familie eine sehr grosse Freude bereiten.

Diese Pancakes schmecken nicht nur zum Frühstück sehr fein, sondern lassen sich auch am Nachmittag als Zwischenverpflegung auftischen.

Pancakes sind super einfach zubereitet. So wie es mir ist, gibt es auch Fertigmischungen zu kaufen. Aber glaubt mir, für Pancakes braucht es wenig Zutaten. Ich bin sicher, diese habt ihr zu Hause oder die eine oder andere Zutat lässt sich problemlos austauschen.

Bereitet ihr die Pancakes selbst zu, wisst ihr garantiert was darin ist.

Zubereitung für 8 – 9 Pancakes

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten – Ruhezeit ca. 30 Minuten

Ausbacken ca. 20 Minuten

240 g Dinkel-Weissmehl – Alternative Weissmehl

1 TL leicht gehäufter Backpulver (ca. 10 g)

2 Eier

30 g Rohrzucker – Alternative Weisszucker

250 g Milch

1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

30 g zerlassene Butter

150 g Blaubeeren

Zubereitung

Butter in einer kleinen Pfanne Schmelzen. Auskühlen lassen.

Alle Zutaten bis auf die Blaubeeren in eine Schüssel oder Küchenmaschine geben und gut Verrühren. Zerlassene Butter dazu geben. Nochmals gut Verrühren. Zum Schluss die Blaubeeren vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.

Masse ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Wenig Bratbutter in einer beschichteten Pfanne geben. Mit einer Kelle Pancakemasse in die Pfanne geben.

Ich habe meine Pancakes ca. 9 cm im Durchmesser gemacht. Je nach Vorliebe könnt ihr sie grösser oder kleiner machen. Auf mittlerer Stufe beidseitig ausbacken.

Alle Pancakes ausbacken. Es sollte nicht zu viel aber auch nicht zu wenig Fett in der Bratpfanne sein.

Pancakes lauwarm oder kalt servieren.

Ihr könnt Honig, Ahornsirup, Puderzucker, Rahm, Sauerrahm usw. dazu servieren.

Das was ihr am Liebsten dazu mögt.

