

Pfannkuchen Rezepte

Blaubeerpfannkuchen

Gattung: Crêpes, Desserts, Eierspeisen, Omeletten, Süßspeisen

375 g	Blaubeeren	1	Vanilleschote
300 g	Mehl	750 ml	Buttermilch
1,50	geh. TL Backpulver	125 g	Butter, zerlassen
1	Msp. Salz		Butter (zum Anbraten)
3	Eier		Puderzucker
2	Essl. Zucker		Ahornsirup

Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Mehl, Backpulver und Salz mischen. In einer zweiten Schüssel Eier und Zucker mit dem Handmixer verrühren, bis die Masse weißschaumig ist. Vanillemark, Buttermilch und zerlassene Butter dazugeben. Die Mehlmischung in die Eiermasse schütten und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zwei Drittel der Blaubeeren zufügen. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf etwa 75 (Umluft 50) Grad vorheizen. 1 Teelöffel Butter in einer beschichteten Pfanne so schwenken, dass sich die Butter gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilt. Einen kleinen Schöpflöffel Pfannkuchenteig in die Pfanne füllen und braten,, bis sich der Rand goldbraun färbt. Wenden und den Pfannkuchen fertig braten. Im Backofen warm halten. Auf diese Weise nacheinander die gesamte Teigmenge zu Pfannkuchen verarbeiten.

Zum Servieren die Pfannkuchen mit den restlichen Blaubeeren bestreuen, dicht mit Puderzucker bestäuben und mit Ahornsirup beträufeln.