

Süße Blaubeerpfannkuchen für 2 Erwachsene und 2 Kinder (Preis: 1,16€/Person)



Für den Teig

250 g Mehl
250 ml Milch
4 Eier
2-4 EL Zucker
1 Prise Salz
etwas Butter für die Pfanne

Für den Belag

400 g Blaubeeren
etwas Zucker zum Garnieren

20 Min Zubereitungszeit

Mehl, Milch, Eier, Zucker und Salz miteinander vermengen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Es reicht aus nur vor dem ersten Pfannkuchen Butter in der Pfanne zu zerlassen. 1/3 des Teiges in die Pfanne geben und mit Blaubeeren bestreuen und diese mit dem Pfannenwender in den noch flüssigen Teig drücken. Einen Deckel auf die Pfanne setzen, sodass die Oberseite des Pfannkuchens schön fest werden kann. Nach einigen Minuten den Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und erneut 1/3 des Teiges wie beschrieben verarbeiten. Für die Kinderpfannkuchen, die etwa halb so groß sind, wie die Pfannkuchen für die Erwachsenen, den verbliebenen Teig jeweils zur Hälfte in die Pfanne geben und wie oben beschrieben verarbeiten. Damit alle Pfannkuchen warm serviert werden können, können die schon fertigen Pfannkuchen im leicht erwärmten Ofen warmgehalten werden oder auf einem Teller zwischengelagert werden, auf den als Deckel ein weiterer Teller falschherum aufgesetzt wird. Die fertigen Pfannkuchen können mit etwas Zucker bestreut werden.

Guten Appetit!