



## ZUTATEN

100g Mehl  
 2TL Backpulver  
 1TL Salz  
 20g Zucker  
 200ml Buttermilch  
 2 EL Sonnenblumenöl  
 + Öl für die Pfanne  
 1 Ei  
 100g Heidelbeeren  
 Ahornsirup

## REZEPT: BLUEBERRY PANCAKES

1. Mehl gut mit Backpulver und Salz vermischen und zur Seite stellen
2. Zucker mit Buttermilch, Öl und Ei verquirlen und das Mehlgemisch langsam unterrühren bis ein homogener Teig entsteht. Gewaschene Heidelbeeren (=Blueberries) vorsichtig unterrühren. Den Teig 5 Minuten gehen lassen
3. Eine große, beschichtete (!) Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze heiß werden lassen
4. Je 1/2- 1 Kelle Teig in die Pfanne geben. Pancakes ca. 2 Minuten von der einen Seite braten, dann mit einem Pfannenwender und Schwung umdrehen und weitere 1-2 Minuten braten
5. Pancakes noch warm mit vorzugsweise Ahornsirup servieren

REICHT FÜR 10 STÜCK  
 DAUERT 20 MINUTEN  
 (VORBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN)



NOTIZEN

