

Pancakes mit Beeren

15 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Pancake-Teig (Pfannkuchen-Teig):

100 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
150 ml Buttermilch
2 EL Kristallzucker
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
30 g flüssige Butter

Zum Ausbacken:

Butterschmalz

Zum Garnieren:

100 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)
125 g Joghurt
125 g Heidelbeeren

1 Pancake-Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. 2/3 der Buttermilch dazugeben und mit dem Schneebesen zu einem zähen Teig verrühren. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und glatt rühren.

2 Zum Ausbacken:

Butterschmalz in eine heiße Pfanne geben und die Pancakes (ca. 8 – 10 Ø cm) einzeln beidseitig ausbacken.

3 Zum Garnieren:

Die Grütze durch ein Küchensieb passieren. Die Pancakes mit etwas Grütze aufstapeln und mit Grütze, Joghurt und Heidelbeeren anrichten.

4 Die Pancakes mit etwas Grütze aufstapeln und mit Grütze, Joghurt und Heidelbeeren anrichten.