

# Pancakes mit Heidelbeeren

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Pancakes-Teig:

280 g glattes Mehl  
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
60 g Zucker  
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste  
240 ml Milch  
80 g flüssige Butter

### Zum Ausbacken:

Speiseöl

### Zum Servieren:

Ahornsirup (oder Honig)  
Heidelbeeren

## 1 Pancake-Teig:

Mehl mit Backpulver und Salz vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Eier mit Zucker und Vanillepaste mit dem Schneebesen cremig aufschlagen, dazugeben und mit der Milch zu dicklicher Konsistenz verrühren. Die Butter unterrühren.

## 2 Zum Ausbacken:

Öl in eine heiße beschichtete Pfanne geben. Etwas Teig in die Pfanne geben und mit einem Löffel etwas verstreichen. Die Pancakes bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun ausbacken. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

## 3 Zum Servieren:

Die Pancakes mit Ahornsirup und Heidelbeeren servieren.