MEIN GENUSS



Blaubeer-Pfannkuchen



It’s a match!

Unser Bourbon Vanillezucker verleiht jedem süßen Gericht aromatische Geschmacksnoten.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst die Eier zusammen mit der Milch verquirlen und mit dem Mineralwasser zu einer Masse mischen. Anschließend Backpulver, Mehl, eine Prise Salz sowie den **Bourbon Vanillezucker** nach und nach unter ständigem Rühren hinzugeben.
2. Die Pfannkuchen-Massen für ca. **10 Minuten** stehen lassen. In der Zwischenzeit die Blaubeeren waschen und trockentupfen. Anschließend die Hälfte der Blaubeeren mit in den Teig geben und vorsichtig unterrühren.
3. Nun 1 EL Butter in einer heißen Pfanne erhitzen. Die Pfanne auf mittlere Hitze zurückschalten, damit die Pfannkuchen nicht in der Pfanne verbrennen. Einen Schöpflöffel voll Teig in die Pfanne geben. Die Pfannkuchen jeweils von jeder Seite **2-3 Minuten** goldbraun backen. Diesen Prozess wiederholen, bis kein Teig mehr übrig ist. Darauf achten, dass immer ausreichend Butter in der Pfanne ist.

   Tipp: Die fertigen Pfannkuchen können in einem vorgeheizten Backofen warm gehalten werden, bis der Teig aufgebraucht ist.
4. Wenn alle Pfannkuchen fertig sind, auf die Teller verteilen und zu einem Turm stapeln. Etwas Ahornsirup über jeden Blaubeer-Pfannkuchen geben und mit den übrigen Blaubeeren garnieren.

Zutaten

300 g Mehl
2 TL Backpulver
3 Eier
250 ml Milch
120 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
400 g Blaubeeren
2 EL Bourbon Vanillezucker
Butter
Ahornsirup
Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.