

# Pancakes mit Ahornsirup und Blaubeeren

Sonstige Gerichte » Eiergerichte » Süße Eiergerichte

## Zutaten (12 Stück)

- » 20g Butter/Margarine
- » 2 Ei(er)
- » 185ml Buttermilch
- » 200g Mehl
- » 1 1/2 TL Backpulver
- » 50g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 20g Butterschmalz
- » 4 EL Zucker (braun)
- » 120ml Ahornsirup
- » 300g Heidelbeeren

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Fett schmelzen. Eier cremig rühren. Fett und Buttermilch zufügen und verrühren. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermischen und unter die Eimasse rühren.

2. Schmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig darin nacheinander 12 Pfannkuchen backen. Mit Zucker bestreuen. Kleine Butterkugeln, Ahornsirup und Heidelbeeren dazu reichen.

Nährwerte: 240kcal/E4g/F11g/KH30g pro Stück

angelegt am: 22.10.2003

Rezept-Nr: 638

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke