

# Heidelbeer-Pancakes mit Ahornsirup

Der Duft der Heidelbeer-Pancakes mit Ahornsirup lockt alle Familienmitglieder ganz schnell an den Tisch. Walnüsse sind eine weitere feine Zutat bei diesem Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
180 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	Walnüsse (fein gehackt)
200 ml	Milch
8 EL	Pflanzencreme
2 TL	<a href="#">Zucker</a>
220 g	<a href="#">Heidelbeeren</a>
1 Schuss	Ahornsirup (zum Servieren)

## Zubereitung

1. Für die **Heidelbeer-Pancakes mit Ahornsirup** zuerst in eine Schüssel Backpulver, Mehl, gehackte Walnüsse und Salz geben, gut vermischen. Eier und Milch in eine weitere Schüssel geben, mit dem Rührgerät verschlagen. Anschließend den Zucker und zuletzt das Mehlgemisch unterrühren. Den Teig eine halbe Stunde lang ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Heidelbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 100 Grad einstellen. Nach der Ruhezeit des Teigs etwas Pflanzencreme in eine beschichtete Pancakepfanne geben und erhitzen.
3. Den Teig einfüllen, Heidelbeeren in den Teig drücken, beidseitig goldbraun ausbacken lassen. Die fertigen Pancakes herausheben und im Backofen warm stellen. Wieder etwas

Fett in die Pfanne geben und die nächste Portion backen und wiederholen, bis der Teig verarbeitet ist. Die fertiges Pancakes mit Ahornsirup beträufeln.

## **Tipp**

Vor dem Servieren die Heidelbeer-Pancakes mit frischen Heidelbeeren auf Tellern anrichten.