Leckere Heidelbeer-Pancakes mit Ahornsirup

Ein süßes Rezept für Leckermäulchen: Leckere Heidelbeer-Pancakes mit Ahornsirup schmecken zum Frühstück oder zum Kaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

250 g	Heidelbeeren
1 EL	Ahornsirup
1 TL	Backpulver
2 Stk.	Eier
60 g	Walnüsse
200 g	Mehl
200 ml	Milch
6 EL	Pflanzencreme (Rama Culinesse)
0.5 TL	Salz
2 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für leckere Heidelbeer-Pancakes mit Ahornsirup zuerst die Heidelbeeren waschen und

putzen. Mehl, Backpulver, gehackte Walnüsse und Salz miteinander mischen.

2. In einer anderen Schüssel die Eier mit der Milch verquirlen und den Zucker unterrühren. Dann zu der Mehl-Mischung gaben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Etwa 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 100°C vorheizen.

3. Die Pflanzencreme in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise hineingeben. Heidelbeeren darauf verteilen und etwas in den Tieg drücken. Wenn die Unterseite der Pancakes goldbraun gebacken ist, wenden und von der anderen Seite backen. Die fertigen Pfannkuchen im vorgeheizten Ofen warm halten, bis der komplette Teig verarbeitet ist. Die Pancakes mit Ahornsirup beträufeln und servieren.

Tipp

Vor dem Servieren die leckeren Heidelbeer-Pancakes mit etwas Staubzucker bestreuen.