



Pancakes

Das Schöne an Ferien ist, dass man ganz viel Zeit hat - Zeit zum Ausschlafen und Zeit zum gemütlichen Frühstück.

Möchtest du mal etwas Anderes als Brötchen frühstücken? Dann probiere doch dieses Rezept für leckere Pancakes:

Zutaten für den Teig: (ca. 18 Stück)

400 ml Buttermilch
2 Eier
250 g Mehl
1 Prise Salz
3 TL Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Zutaten für die Sauce:

250 g Heidelbeeren (frische oder tiefgekühlte)
50 ml Wasser
2 gehäufte TL Stärke
50 g Zucker

Sonstige Zutaten:

100 g frische Heidelbeeren
1 Banane
oder was du gerne an Obst magst



In einer Schüssel Buttermilch und Eier gut verquirlen.

In einer anderen Schüssel Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen. Das Mehlgemisch zu der Buttermilch und den Eiern geben und alles gut verrühren.

Den Teig in der Schüssel 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Blaubeeren, Wasser, Zucker und Stärke in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Auf niedriger Stufe so lange leise köcheln lassen, bis die Blaubeeren aufplatzen und die Flüssigkeit etwas eingedickt ist.

Den Backofen auf 100°C vorheizen.

Die Banane in Scheiben schneiden.



Etwas Öl in eine Pfanne geben und je Pancake 2 EL Teig in die Pfanne geben. Wenn sich an der Oberfläche Bläschen bilden, den Pancake wenden und auch von der anderen Seite goldbraun backen. Die fertigen Pancakes auf einem Teller im Ofen warmhalten, bis alle fertig sind.

Zusammen mit der Sauce, den frischen Heidelbeeren und der in Scheiben geschnittenen Banane servieren.

Guten Appetit!

