

Blaubeer / Apfel – Pfannkuchen

Zutaten (5 Stück)

3 Eier
1 Prise Salz
500 g Milch
300 g Mehl
Öl zum Braten
500 g frische Blaubeeren
oder 2 Äpfel in dünnen Scheiben
Zimt, Zucker

Zubereitung

Eier, Salz und Milch in den Mixtopf geben und 30 Sekunden / Stufe 4 verrühren. Mehl zugeben und 15 Sekunden / Stufe 3 untermischen. 10 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit Blaubeeren waschen und abtrocknen lassen. Oder Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer beschichteten Pfanne auf dem Herd Öl erhitzen. Für jeden der 5 Pfannkuchen eine Schöpfkelle Teig (ca. 200 g) in die Pfanne geben, jeweils ca. 100 g Blaubeeren (oder einen Teil der Apfelscheiben) darauf geben. Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Fertige Blaubeer / Apfel – Pfannkuchen mit Zimt und Zucker bestreuen und heiß servieren.

