



## Perfekte Blaubeerpfannkuchen

### Zutaten

- 200 ml Milch
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 3 EL Zucker
- 1 PK Backpulver
- 2 EL Öl
- 1 Prise Salz
- frische Blaubeeren
- Ahornsirup

### Zubereitung

1. Mehl, Eier, Backpulver, Zucker, Salz, Öl und die Milch in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Sobald dieser kleine Bläschen schlägt, dann ist die Masse perfekt. Nun vorsichtig ein paar Blaubeeren unterheben.
3. In der Muldenpfanne 12 Pfannkuchen auf mittlerer Temperatur goldgelb braten. Am besten lassen sich die Pancakes mit einem Zahnstocher wenden.
4. Die fertigen Pfannkuchen können im Ofen bei ca. 40 Grad warmgehalten werden.
5. Die Pancakes mit Ahornsirup und Blaubeeren servieren. Guten Appetit!



Die besten  
Rezepte von:

**CALLEKOCHT**  
Omas REZEPTE

