



# Heidelbeerpfannkuchen

## Zutaten für 6 Portionen:

250 g Mehl

3 Eier

500 ml Milch (1,5 %)

500 g Heidelbeeren

1 Prise Salz

Butter oder Fett zum Ausbacken.

## Zubereitung:

Das Mehl mit Milch, Eiern und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Eine Pfanne mit Butter oder Fett einpinseln und erhitzen. Etwas Teig mit einer Schöpfkelle hinein füllen und glatt streichen. Heidelbeeren darauf verteilen und bei mittlerer Hitze gut 10 Minuten backen. Evtl. mit Deckel abdecken, dann braucht man den Heidelbeerpfannkuchen nicht zu wenden.

Sehr lecker und etwas knuspriger wird der Heidelbeerpfannkuchen im Backofen: Einfach den Teig auf ein gefettetes Backblech verteilen, viele Heidelbeeren darauf, dass man fast keinen Teig mehr sieht und dann bei Mittelhitze ca. 8 Minuten backen. Mit Zucker servieren.