

Heidelbeerpancakes mit Vanilleeis oder Vanillesauce

<p>300 g Heidelbeeren 250 g Sauerrahm 2 TL Vanillezucker 100 ml Milch 20 g Butter 2 Stk. Eier 50 g Zucker 250 g Joghurt 250 g Mehl 1 TL Backpulver</p> <p>Öl zum Backen</p>	<p>Butter schmelzen. Mehl und Backpulver mischen. Sauerrahm, Joghurt, Eier, Zucker, Vanillezucker und die zerlassene Butter kurz mit dem Mixer durchrühren. Anschließend abwechselnd Mehl und Milch mit einem Löffel einrühren. Am Schluss Heidelbeeren dazugeben. Werden TK Heidelbeeren verwendet, nicht unter die Masse mischen, sondern in der Pfanne auf die Pancakes streuen.</p> <p>Öl in der Pfanne erhitzen. Einen ½ Schöpflöffel in die Pfanne geben (3-4 Stück) und beidseitig backen. Wenn nötig, danach noch kurz im Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze nachbacken (wenn sie nicht durchgebacken sind).</p>
<p>Vanillesauce: 500 ml Milch ½ Päckchen Vanillepuddingpulver 30 g Zucker 1 EL Rum</p>	<p>Puddingpulver mit 3 EL Milch glattrühren. Restliche Milch mit Zucker und Rum aufkochen. Dann unter ständigem Rühren angerührtes Puddingpulver einkochen. Kurz aufkochen.</p>

Tipp von Dipl. Päd. Elisabeth Glauninger