

## Rezept der Woche:



Vereinigung der  
Spargel- und Beerenanbauer e.V.



## Heidelbeer-Pfannkuchen

### Zutaten für 4 Portionen:

250 g Heidelbeeren, 250 g Mehl, 3 Eier, Salz, 2 EL Zucker, 500 ml Milch, 50 g Butter, 50 g Puderzucker

### Zubereitung:

Mehl in eine Teigschüssel sieben. Die Eier trennen. In eine Mehlmulde Eigelb, Salz und Zucker geben und mit wenig Mehl verrühren. Langsam die Milch zugießen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.

Teig 30 Minuten ausquellen lassen.

Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Heidelbeeren waschen und verlesen.

In einer Pfanne wenig Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Teig für eine Portion in die Pfanne gießen und verteilen. Sofort 1 bis 2 EL Heidelbeeren auf dem Teig verteilen und einsinken lassen. Bei milder Hitze backen, bis der Teig fest wird.

Dann Pfannkuchen wenden und goldbraun backen, auf einen Teller gleiten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

**Guten Appetit!**

**Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.**



Hauke Müller > Tel. 05808-749  
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt  
[www.muellers-heidelbeeren.de](http://www.muellers-heidelbeeren.de)