

Eier-Pfannkuchen mit heißer Heidelbeer-Creme und Sahne

Für zwei Personen

200 g Heidelbeeren	200 g Mehl	2 EL Stärkemehl
3 EL Zucker	1 Päckchen Vanillezucker	4 Eier
4 Blätter Minze	250 ml Milch	250 ml Schlagsahne
100 ml Mineralwasser	Rapsöl	

Die Milch mit den Eiern, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Mineralwasser verrühren. Nach und nach das Mehl unterrühren, bis der Teig eine sämige Konsistenz hat. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig Pfannkuchen ausbacken. Die Heidelbeeren zusammen mit dem Saft erhitzen und mit der Stärke andicken. Die Sahne schlagen. Die Pfannkuchen zusammen mit der Heidelbeercreme und der Sahne auf einem Teller anrichten und servieren.

Jörg Tews am 27. Februar 2014