

Heidelbeer-Pfannkuchen mit Stracciatella-Sahne

Für vier Portionen

Für die Pfannkuchen:

250 g Mehl	1 EL Zucker	1 Prise Salz
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	2 Eier	350 ml Milch
50 g Butter	300 g Tiefkühl-Heidelbeeren	

Für die Stracciatella-Sahne:

200 g Sahne	1 EL Vanillezucker	100 g Zartbitterschokolade
Eierlikör		

Mehl mit Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Eier und Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Butter in einer Pfanne schmelzen und den Teig darin portionsweise zu kleinen Pfannkuchen ausbacken. Dabei jeweils einige Heidelbeeren auf die noch flüssige Teigoberseite streuen. Die goldbraun gebackenen Pfannkuchen anschließend einmal wenden und von der zweiten Seite ebenfalls goldbraun backen. Nach Belieben im Ofen bei 60 Grad warm stellen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Schokolade mit einem großen Messer fein hacken und unter die Sahne heben. Heidelbeerpfannkuchen mit der Stracciatella-Sahne servieren. Dazu passt sehr gut ein Gläschen Eierlikör!

Horst Lichter am 09. November 2013