



# Oladi – Pfannkuchen

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Kefir	250 g
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Zucker	2 EL
Backpulver	0.5 Päckchen
Salz	
Sonnenblumenöl	1 EL
Heidelbeeren, frisch	150 g
Himbeeren, frisch	150 g
Puderzucker	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Kefir und Ei bei Zimmertemperatur temperieren lassen. In einer Schüssel Kefir, Ei, Mehl, Zucker, Backpulver und 1 Prise Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens glatt rühren.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einer Schöpfkelle ein Viertel des Teiges zu ca. 7 cm großen Fladen verteilen. Oladi beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
3. Beeren waschen und ggf. verlesen. Oladi mit frischen Beeren garnieren und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	351 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	5 g