



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
Puderrucker	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Kefir und Ei bei Zimmertemperatur temperieren lassen. In einer Schüssel Kefir, Ei, Mehl, Zucker, Backpulver und 1 Prise Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen 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 Puderrucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

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