



Pfannkuchen mit Heidelbeerkonfitüre

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
👉 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Eier | 4 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 200 g |
| Salz | |
| Milch | 300 ml |
| Öl | 8 EL |
| Heidelbeerkonfitüre | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Für den Teig in einer Schüssel Eier verquirlen, Mehl und Salz zugeben und vermengen. Milch nach und nach in die Schüssel gießen und mit dem Schneebesen unterrühren, bis ein glatter, leicht dickflüssiger Teig entsteht.
2. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen. Pfannkuchen ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst, vorsichtig wenden und nochmals ca. 30 Sekunden von der anderen Seite goldbraun backen.
3. Pfannkuchen beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist. Pfannkuchen auf Tellern verteilen, nach Belieben mit Konfitüre bestreichen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 467 kcal |
| Kohlenhydrate | 45 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 25 g |