



Raclette-Pancakes mit Beeren

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Beerenmischung, tiefgefroren	100 g
Weizenmehl, Type 405	80 g
Backpulver	1 TL
Zucker	2 EL
Eier	1 St.
Milch	50 ml
Zimt	0.25 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Pfanne

1. Beeren am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen. In einer Schüssel 80 g Mehl, 1 TL Backpulver und 2 EL Zucker vermengen. 1 Ei und 50 ml Milch zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verrühren. Teig ca. 5–10 Min. ruhen lassen.

2. Raclette-Gerät vorheizen. Ca. 3 EL Pancake-Teig jeweils in ein Pfünnchen gießen. Angetaute Beeren darauf verteilen und ca. 8 Min. backen. Raclette-Pancakes mit Zimt und Zucker bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Info: Die Zutaten ergeben 1 Pfünnchen pro Person.

Tipp: Wer möchte, kann dazu eine Vanillesoße servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	129 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	2 g