



HEIDELBEER-PFANNKUCHEN MIT SOSSE

Zutaten:

250 g Heidelbeeren
3 Eier
70 g Zucker
200 ml Milch
125 g Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
etwas Zimt
50 g saure Sahne
125 ml Schlagsahne

Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Für den Teig zunächst die Eier trennen. Das Eigelb mit 50 g Zucker schaumig rühren, Milch, Mehl und Salz unterrühren. Dann das Eiweiß mit dem Vanillinzucker steif schlagen und mit Zimt unter die Teigmasse ziehen. Für die Soße saure Sahne mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Die Schlagsahne halb steif schlagen und unterziehen. Je Pfannkuchen gebe ich eine Kelle Teig in eine mit Öl erhitzte Pfanne, ca. 1/8 der Heidelbeeren auf den Teig geben und etwa drei Minuten bei mittlerer Hitze backen. Kurz bevor der Pfannkuchen fertig ist, einmal kurz umgedreht backen und dann auf einem Teller mit der Soße servieren. Gut schmeckt etwas Zimtzucker dazu.