



Menge 12 Pfannkuchlein



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## HEIDELBEER-PFANNKUCHEN

Toll mit frischen Heidelbeeren!



### Zubereitung

1. Mehl, Vollkornmehl, Backpulver, Natron, Salz, Rohrzucker, Buttermilch und Eier zu einem glatten Teig verrühren. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Pfannkuchenteig mit einer Kelle in die Pfanne mit dem heißen Öl geben, einige Heidelbeeren darauf streuen und bei schwacher Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.
3. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Ahornsirup servieren.
4. Tipps: Tiefgekühlte Heidelbeeren nur kurz antauen lassen. Die Pfannkuchen können auch mit Weißmehl zubereitet werden.

### Zutaten

75 g	Mehl
100 g	Vollkorn-Weizenmehl
1/2 TL	Backpulver
1/2 TL	Natron
1/2 TL	Salz
3-4 EL	Diamant Rohrzucker
200 g	Buttermilch
2	Eier
2 EL	Öl für die Pfanne
150 g	Heidelbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
3 EL	Diamant Puderzucker
6 EL	Ahornsirup

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.