

Blaubeerpfannkuchen kochen

Für 10 Blaubeerpfannkuchen braucht man:

300 g Mehl

400 ml Milch

2 Eier

1 Teelöffel Backpulver

100 g Heidelbeeren

Prise Salz

Öl zum Braten

1 Pfanne

1 Schneebesen

1 Schlüssel

1. Als erstes wäscht man die Heidelbeeren.
2. Im Anschluss schlägt man die Eier auf.
3. Die Eier in eine Schüssel mit der Milch, dem Mehl und dem Backpulver geben.
4. Danach alles Zutaten mit einem Schneebesen vermischen.
5. Schlussendlich Öl in der Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen darin backen, bis sie einen goldbraunen Ton haben.

In fünf Schritten hat man leckere Heidelbeerpfannkuchen. Sie sind schnell gemacht und sind ein besonderer Nachttisch.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit!