

Blaubeer-Pancakes

Frühstücken wie ein Kaiser – das gelingt mit diesen amerikanischen Blaubeer-Pancakes und Johannisbeer-Crema als Topping hervorragend!

Zutaten
4 Portionen

300 g Weizenmehl
4 Eier
200 g Buttermilch
100 ml Milch
45 ml Byodo Back-Öl Klassik
80 g Zucker
20 g Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Byodo Meersalz
250 g Blaubeeren
Byodo Crema mit schwarzer Johannisbeere
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Dann die übrigen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für 15 Minuten ruhen lassen.
In der Zwischenzeit die Blaubeeren verlesen und waschen. Zwei Drittel der Beeren mit in den Teig geben.

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Back-Öl einfetten und nach und nach 16 Pancakes ausbacken. Die Pancakes können zwischenzeitlich im Ofen warm gehalten werden.
Je vier Pancakes auf einem Teller stapeln. Mit den restlichen Blaubeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Zum Schluss die Johannisbeer-Crema auf die Pancakes geben, servieren und genießen.