

Bierpfannkuchen mit Heidelbeeren

Zutaten

500g Heidelbeeren
250g Mehl
25g Vanillezucker
70ml Neuzeller Malz*
70ml Milch
6 Eier
Zitronenschale, Abrieb
Puderzucker
Pflanzenöl
Butter



*Das Malzbier macht den Pfannkuchen luftig-locker und verleiht eine feine Malznote.

Zubereitung

Die Eier mit dem Vanillezucker luftig aufschlagen, dann das Mehl darüber sieben und den Teig glatt rühren. Neuzeller Malz, Milch und Abrieb der Zitrone dazugeben, verrühren und den Teig etwa eine Stunde ruhen lassen.

Etwas Öl und Teig in eine Pfanne geben und jeden Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen.

Die Heidelbeeren separat in einer Pfanne mit Butter und Puderzucker schwenken. Anschließend können sie auf den Pfannkuchen angerichtet und diese mit etwas Puderzucker bestreut werden.