

## Blaubeer-Pancakes mit Vanilleschmand

**Arbeitszeit:** 50 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	4 g
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	1 g
Brennwert	70 kcal / 290 kJ

### Zutaten für 4 Portionen

#### *Pancakes:*

- 500 g Blaubeeren
- 50 g Butaris Butterschmalz
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g griechischer Joghurt
- 200 ml Milch
- 200 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 150 ml Ahornsirup

#### *Vanilleschmand:*

- 200 g Schmand
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL Milch

### Zubereitung:

#### *Schritt 1/4*

Für die Blaubeer-Pancakes die Blaubeeren waschen und verlesen. Die Hälfte Butaris Butterschmalz schmelzen und abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Joghurt, Butaris Butterschmalz und Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. 2/3 der Blaubeeren unterheben.

#### *Schritt 2/4*

Für den Vanilleschmand Schmand und Vanillezucker mit dem Schneebesen cremig rühren. Milch unterrühren und kaltstellen.



## Schritt 3/4

Butaris Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Teig mit einer kleinen Kelle in die Pfanne geben und von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Auf die gleiche Weise den restlichen Teig ausbacken und warmstellen.

## Schritt 4/4

Blaubeer-Pancakes mit einem Klecks Vanilleschmand anrichten und mit Ahornsirup beträufeln. Mit den restlichen Blaubeeren verzieren. Übrigen Vanilleschmand dazu reichen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).