

Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanilleschmand

Zutaten für 6 Personen:

500 g Blaubeeren
200 g Schmand
2 Päckchen Vanillezucker
4 EL + 200 ml Milch
25 g + 50–60 g BUTARIS Butterschmalz
2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
1 Prise Salz
200 g griechischer Joghurt
200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
150 ml Ahornsirup



Zubereitung:

1. Blaubeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Schmand und 1 Päckchen Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. 4 EL Milch unterrühren. Vanilleschmand kaltstellen.
2. 25 g BUTARIS Butterschmalz schmelzen und abkühlen lassen. Eier, Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Joghurt, Butterschmalz und 200 ml Milch unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. 350 g Blaubeeren unterheben.
3. Etwas Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Ca. 4 Portionen 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 weitere 13 Pfannkuchen backen und warmstellen.
4. Pfannkuchen anrichten. Einen Klecks Vanilleschmand darauf geben. Mit Ahornsirup beträufeln. Mit 150 g Blaubeeren verzieren. Übrigen Vanilleschmand dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion: ca.

Fett	21 g
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	09 g
Brennwert	510 kcal / 2140 kJ