

# Löffelmenü: Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanilleschmand

## Zutaten für ca. 12 Löffel:

125 g Blaubeeren  
50 g Schmand  
1/2 Päckchen Vanillezucker  
1 EL + 50 ml Milch  
8 g + 10–15 g BUTARIS Butterschmalz  
1 Ei (Größe S)  
12 g Zucker  
1/2 Prise Salz  
50 g griechischer Joghurt  
50 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
30 ml Ahornsirup



## Zubereitung:

1. Blaubeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Schmand und 1/4 Päckchen Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. 1 EL Milch unterrühren. Vanilleschmand kaltstellen.
2. 8 g BUTARIS Butterschmalz schmelzen und abkühlen lassen. Ei, Zucker, 1/4 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Joghurt, Butterschmalz und 50 ml Milch unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. 100 g Blaubeeren unterheben.
3. Etwas Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Ca. 4 Portionen Teig mit einem Teelöffel in die Pfanne geben und von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Auf die gleiche Weise weitere 8 Pfannkuchen backen und warmstellen.
4. Jeweils 3–4 Pfannkuchen auf einen Löffel stapeln. Je einen Klecks Vanilleschmand darauf geben. Mit Ahornsirup beträufeln. Mit 25 g Blaubeeren verzieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Minuten

## Nährwerte pro Portion: ca.

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

Bildnachweis: © BUTARIS