

## REZEPT

# BEEREN-PFANNKUCHEN

12 Stück

Zubereitungszeit: 30 Minuten



### Zutaten:

- 2 Eier
- 100ml Milch (1,5% Fett)
- 90g Zucker
- 1EL Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 100g Mehl
- 150g Himbeeren
- 200g Heidelbeeren
- 1EL THOMY Reines Rapsöl
- 10g gesiebter Puderzucker



### So geht's:

1. Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit Milch, Zucker, Mineralwasser und Mehl verquirlen. Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Den Teig ca. 10 Min. ruhen lassen.
2. Himbeeren und Heidelbeeren in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Große Beeren klein schneiden. Die Hälfte der Beeren unter den Teig rühren.
3. In einer großen Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Nach und nach 12 kleine Pfannkuchen backen. Mit einer kleinen Suppenkelle den Teig in die Pfanne gießen. Die Pfannkuchen bei mittlerer Wärmezufuhr backen, bis die untere Seite goldgelb ist. Mit dem Pfannenwender vorsichtig wenden und die andere Seite ausbacken.

Die Pfannkuchen mit den übrigen Beeren auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäubt servieren.

