Haselnuss-Pancakes mit Heidelbeeren

Dauer: Mittel

Kategorie: Frühstück Nachspeisen

Saison: Frühling Ganzjährig

Für: 2 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

100 G	geriebene Haselnüsse
1 TL	Backpulver
1 EL	Vanillezucker
1 PRISE	Salz
80 ML	Milch
1	Ei
	Öl zum Braten
	Staubzucker zum Bestreuen

	Haselnüsse als Garnitur
	Heidelbeeren als Garnitur
	Honig als Garnitur

Zubereitung

1. Geriebene Haselnüsse, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen.
2. Ei in der Milch verquirlen und zu den trockenen Zutaten geben und gut abrühren.
3. Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und Teig kleinflächig eingießen – beidseitig goldbraun braten.
5. Fertige Pancakes warmstellen.
6. Pancakes auf Tellern mit ganzen Haselnüssen, Heidelbeeren und Honig anrichten.
7. Gerne können Sie sie auch mit Staubzucker bestreuen

TIPP: Selbstverständlich können Sie jede beliebige gemahlene Nusssorte für die Pancakes verwenden, wie z.B.: Walnüsse, Mandeln, usw. Auch beim Obst kannst du beliebig variieren!