

Für Leib...

# Blaubeerpfannkuchen

( für einen großen Pfannkuchen - 2 Personen)

## Zutaten:

150 Gramm frische Blaubeeren

2 Teetassen Mehl

ca. 3 Teetassen Milch

1 großes Ei

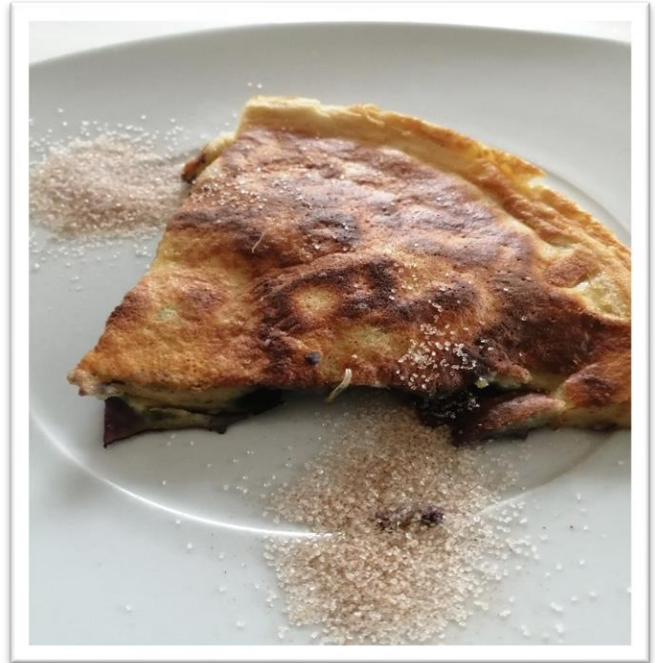
1 Päckchen Vanillezucker

1 Esslöffel Zucker

1 Prise Salz

1 Teelöffel Backpulver

etwas Öl für die Pfanne



## Zubereitung:

Die Blaubeeren waschen und auf Zelltuch abtropfen lassen.

Mehl und Milch gründlich verrühren und eine halbe Stunde aufquellen lassen zu einem dickflüssigen Teig.

Alle weiteren Zutaten dazugeben und verrühren.

Eine hohe Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Hälfte des Teiges einfüllen. Hitze reduzieren. Blaubeeren auf den Teig geben und die andere Hälfte des Teiges dazugeben.

Stocken lassen. Sobald sich der Rand braun färbt, den Pfannkuchen vorsichtig wenden.

Den Herd ausstellen und einen Deckel auflegen. Ein paar Minuten stocken lassen. Stürzen auf eine Platte und mit Zimt und Zucker bestreuen. Warm servieren!

*Gutes Gelingen und guten Appetit!*

...und Seele!

Wo sich zwei Menschen umarmen,  
da bilden sie einen Kreis.

Friedrich Hebbel