Mini-Pancake-Cereals

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	3 St.
Zucker	2 EL
Milch	200 ml
Salz	
Weizenmehl, Type 405	300 g
Öl	2 EL
Heidelbeeren, frisch	100 g
Schoko-Tropfen	50 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Sieb, Schneebesen, Spritzbeutel

1. In einer Schüssel Eier, Zucker, Milch und 1 Prise Salz verrühren. Mehl in die Schüssel sieben und alles zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren. Teig in einen Spritzbeutel füllen, alternativ in einen Gefrierbeutel und eine Ecke dünn abschneiden.

2. In einer beschichteten Pfanne 1 TL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit dem Spritzbeutel kleine Teigkleckse in die Pfanne geben und ca. 1 Min. von jeder Seite backen. Pancake-Cereals beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

3. Heidelbeeren waschen. Mini-Pancakes mit Heidelbeeren und Schoko-Tropfen auf Schüsseln verteilen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Damit die Mini-Pancakes nicht aneinanderkleben, achte darauf, dass du beim Klecksen genügend Abstand lässt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	490 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	14 g