

Oladi – Pfannkuchen

Zeit gesamt 35min



Zubereitungszeit 35min





Zutaten

für 4 Portionen

Kefir	250 g
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 4	05 200 g
Zucker	2 EL
Backpulver	0.5 Päckchen
Salz	
Sonnenblumenöl	1 EL
Heidelbeeren, frisch	150 g
Himbeeren, frisch	150 g
Puderzucker	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Kefir und Ei bei Zimmertemperatur temperieren lassen. In einer Schüssel Kefir, Ei, Mehl, Zucker, Backpulver und 1 Prise Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen glatt rühren.
- 2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einer Schöpfkelle ein Viertel des Teiges zu ca. 7 cm großen Fladen verteilen. Oladi beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
- 3. Beeren waschen und ggf. verlesen. Oladi mit frischen Beeren garnieren und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	351 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	5 g