

## Pancake-Raclette mit Blaubeeren und Puderzucker

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Pfännchen

#### Für die Pancakes

2 Eier  
2 Päckchen Vanillezucker  
180 g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
150 ml Milch  
250 g Blaubeeren  
3 Teelöffel Butter

#### Zum Garnieren

Puderzucker  
Ahornsirup

#### Besonderes Zubehör

Raclette-Gerät

Wenn es Pancakes gibt muss sich meist einer opfern, um für die anderen Naschkatzen am Herd zu stehen. Damit ist jetzt Schluss! Beim Pancake-Raclette kann sich jeder um sein ganz persönliches kleines Küchlein kümmern und es im eigenen Pfännchen sorgsam mit frischen Blaubeeren versehen. Die eckige Form der fluffigen "Pfannkuchen" mag auf den ersten Blick ungewöhnlich

erscheinen. Vernascht werden sie aber ganz traditionell mit Puderzucker und einem Schuss Ahornsirup.

- 1 -

Für die Pancakes Eier trennen. Eiweiß beiseitestellen, Eigelb mit Vanillezucker cremig rühren.

- 2 -

Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Milch nach und nach unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

- 3 -

Eiweiß steif schlagen und unterheben, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht.

- 4 -

Pfännchen unter dem Raclette-Grill erhitzen und etwas Butter darin schmelzen lassen. Einen guten Esslöffel Teig in die Pfännchen füllen, sodass sie zu ca. 2/3 mit Teig befüllt sind. Nach Belieben mit Blaubeeren toppen und unter den Raclette-Grill schieben.

- 5 -

Pancakes backen, bis der Teig nicht mehr flüssig ist. Mit dem Holzschaber vorsichtig wenden und 2-3 Minuten weiter backen. Pancakes erneut wenden und goldbraun ausbacken lassen.

- 6 -

Warme Pancakes nach Belieben mit Puderzucker und Ahornsirup garnieren.