

REZEPT

Mini-Blaubeer-Buttermilch-Pfannkuchen mit nutella® und Erdbeeren

Mittel

6 Portionen

1 h 0 min



Zutaten

für 6 Portionen

- 1/2 Tasse fertige Pancake-Mischung
- 1/4 Tasse plus 2 Esslöffel fettreduzierte Milch
- 1 1/2 Teelöffel Öl
- 1 Ei, aufgeschlagen
- 1 Tasse frische oder gefrorene Blaubeeren
(aufgetaut, abgetropft)
- 6 Esslöffel nutella® (10 g/Portion)
- 1 Tasse geschnittene Erdbeeren



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG

- 1 | Pfanne auf mittlerer bis niedriger Stufe oder elektrisches Kuchenblech auf 190 °C erhitzen.
- 2 | Pancake-Mischung, Milch und Öl in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. 2 Esslöffel der aufgeschlagenen Eimasse in die Schüssel geben. Restliches Ei entsorgen oder für eine anderweitige Verwendung aufbewahren. Rühren, bis große Klumpen verschwinden (nicht aufschlagen oder zu stark vermischen). 1 bis 2 Minuten zum Andicken stehen lassen.
- 3 | Ca. 3 Esslöffel pro Pancake in die leicht eingefettete Pfanne oder auf das Kuchenblech geben, um 6 Pancakes zu erhalten. Nach Belieben mit Blaubeeren verzieren. Wenden, wenn die Pancakes oben Bläschen bilden und die Unterseite goldbraun gebacken ist. Ca. 1 Minuten ausbacken oder bis die Pancakes goldbraun sind. Pancakes warm halten, bis sie serviert werden.
- 4 | Vor dem Servieren auf einer Seite pro Pancake 1 Esslöffel nutella® verteilen und nach Belieben mit geschnittenen Erdbeeren und Blaubeeren verzieren.

Hat's geschmeckt?

**Dann teile das Rezept mit dem Hashtag
#nutellarezept**

Sie sind klein, aber oho! Probiere unser Rezept für **Mini-Blaubeer-Buttermilch-Pfannkuchen mit nutella®
und Erdbeeren!**