



Zubereitung

Aus dem Mehl, den Eiern, dem Salz und der Milch wird ein Teig angerührt. Die Heidelbeeren hinzugeben. In einer flachen Pfanne Margarine heiß werden lassen. Mit Hilfe eines Löffels Nocken in die heiße Pfanne geben und auf beiden Seiten hell anbraten. Mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

250 g Mehl
2 Eier
1/4 l Milch
500 g Heidelbeeren
Salz
100 g Margarine zum Ausbacken
Zucker zum Bestreuen

Blueberry pan cakes

Ingredients

250 g flour, 2 eggs, 1/4 l milk, 500 g blueberries, salt, 100 g margarine to fry, icing sugar

Preparation

Simply mix flour, eggs, milk and salt together to a dough. Add the blueberries. Melt some margarine in a pan. Use a

spoon to put the dough in the pan. Fry the little pancakes on both sides. Serve with icing sugar on top.