

BRUNOS BLAUBEERPFANNKUCHEN

Wollt Ihr mal meine knusprigen Blaubeerpfannkuchen kosten?

Die könnt ihr ganz leicht selber machen!

Angenommen ihr seid zu vier bis sechs Freunden zusammen:

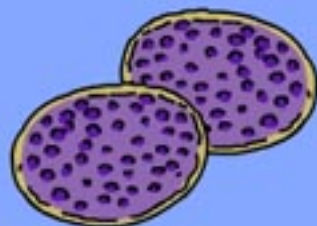
Dann nehmt ihr einfach

- * 500 gr fein gemahlener Dinkel
- * 500 ml Milch
- * 300 ml Wasser
- * 200 ml Sprudelwasser
- * 2-3 Körbchen Blaubeeren
- * 3 Eier



Alle Zutaten müsst ihr nun in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die Blaubeeren am besten erst am Schluss hinzugeben. Die ganze Masse muss dann ungefähr eine halbe Stunde lang in der Schüssel quellen.

Dann die Pfannkuchen mit mittlerer Temperatureinstellung backen. Nicht zu wenig Teig verwenden! Vor jedem Pfannkuchen etwas Öl in die Pfanne geben. Auf die fertigen Pfannkuchen einen Löffel Ahornsirup verstreichen. Das schmeckt am besten! Hmmm!!!



Euer Bruno

