

# Heidelbeer-Pfannküchlein



## Zutaten:

Für 4 Personen

- 250 ml Milch
- 150 g Mehl (am besten Typ 550)
- 325 g Heidelbeeren
- Salz
- 100 g Zucker
- etwas Abrieb von ca. 1/4 Zitrone
- 10 ml Rum
- 30 g Butterschmalz
- 20 g Puderzucker

## Zubereitung:

Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Milch mit Mehl verrühren. Salz, Zucker, Zitronenschale und Rum dazugeben. Alles gut verrühren und dann vorsichtig die Heidelbeeren untermischen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, den Teig löffelweise einfüllen und zu kleinen Pfannkuchen formen. Nicht zu heiß ausbacken, sonst platzen die Heidelbeeren. Wenn sie an der Unterseite bräunlich und knusperig sind wenden und fertig backen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Puderzucker bestreuen. Fertig.

.... oder noch eine Kugel Vanille-Eis dazu.... 😊