

Schwarzbeertatscherl



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Fett	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	380 ml
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	240 g
Eiweiß / Eiklar	4 Stk.
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Blaubeeren / Schwarzbeeren / Moosbeeren	400 ml

Zubereitung:

Blaubeerpfannkuchen:

Zuerst den Schnee schlagen und zur Seite stellen, dann aus den restlichen Zutaten mit dem Mixer einen Teig schlagen und zum Schluss den steifen Schnee unterheben. Die Blaubeeren vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne etwas Butter heiß werden lassen. Mit einem Schöpfer kleine Tatscherln in die Pfanne gießen und auf einer Seite goldbraun werden lassen. Mit einem Omlettewender den wenden, auf der anderen Seite auch goldbraun werden lassen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-932-Schwarzbeertatscherl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at