



Zeitaufwand:
Teig zubereiten
– 15 Minuten
Ausbacken
– 30 Minuten



Frittelle di lievito madre con mirtilli **Sauerteig-Pfannkuchen mit Heidelbeeren gefüllt**

Zutaten

- 500 g Weizenmehl 550er oder 1050er
- 60 Zucker
- 2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Backpulver
- 4 Eier
- 500 g Milch
- 8 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
- 370 g Lievito di Madre
- eine Vanilleschote
- Heidelbeeren

Zubereitung:

- In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten mischen
- in einer anderen Schüssel die Eier mit einem Schneebesen aufschlagen
- Milch, die geschmolzene Butter, Lievito di Madre und die ausgekrazte Vanille in die Eier geben, gründlich verrühren
- die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Schneebesen vermischen, die Mischung nicht zu stark aufschlagen
- eine große, leicht geölte oder gebutterte Antihaf-Pfanne auf mittlere Hitze aufheizen
- in die heiße Pfanne, einen viertel Schöpflöffel Teig geben
- sofort einige Heidelbeeren auf dem Teig verteilen
- 3 Minuten backen, wenn der der Teig stockt, vorsichtig wenden und fertig backen.
- Dabei aufpassen, dass der Fruchtzucker nicht verbrennt
- fertige Pfannkuchen auf eine Servierplatte geben und warm, abgedeckt in einem Ofen bei knapp 100°C bis zum Servieren aufbewahren
- wiederholen, bis der Teig verbraucht ist
- mit Puderzucker bestreut servieren ... lecker!

Das gibt 30 bis 36 kleine Pfannkuchen!

Was nicht gegessen wird, lässt sich gut einfrieren.

Gefroren im Toaster aufgetaut, lauwarm, sind diese leckeren Pfannkuchen wie frisch.

Zurück zum Blog:
opaskitchen.blog



Text und Bild
© Reiner Rosenwald
www.opaskitchen.blog
reiner.rosenwald@gmail.com