

Blaubeer-Nuss Pfannkuchen

30—40 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Pfannkuchen

100 g	Dinkelmehl
200 ml	Hafermilch
2 Stk.	Eier
25 g	Zucker
1 TL	Zimt gemahlen
1 TL	Cardamom gemahlen

Für die Füllung

100 g	Geriebene Haselnüsse
250 g	Blaubeeren
15 g	Vanillezucker Bourbon

Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier, Zucker, Zimt und Cardamom zu einem Teig verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und dünne Pfannkuchen backen.
2. Für die Fülle Haselnüsse kurz in einer heißen Pfanne ohne Öl anrösten. Blaubeeren und Vanillezucker zugeben und kurz aufkochen lassen.
3. Zum Anrichten die Fülle auf den Pfannkuchen verteilen, zusammenfalten und genießen.