

## Pinienkern-Pfannkuchen mit Heidelbeeren

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für den Pfannkuchenteig:

250 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver  
4 Eier (M)  
300 ml Milch  
60 g Pinienkerne  
1 EL Butterschmalz zum Backen

#### Für den Belag:

1 Glas (700 g) Odenwald Wald-Heidelbeeren  
2 gehäufte EL Speisestärke  
1 EL Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
Zitronenmelisse zum Garnieren



### Zubereitung:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. 2 Eier trennen. Milch, 2 Eigelb und 2 ganze Eier unterrühren. Den Teig 20 Minuten quellen lassen. Eiweiß kühl stellen.

In der Zwischenzeit Heidelbeeren in ein Sieb schütten und die Flüssigkeit in einem kleinen Topf auffangen. Flüssigkeit zum Kochen bringen. Stärke mit wenig kaltem Wasser verrühren. In die Flüssigkeit einrühren und einmal aufkochen. Zucker, Vanillinzucker und Heidelbeeren unterrühren.

Den Pfannkuchenteig einmal kräftig durchrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Portionsweise in wenig heißem Butterschmalz kleine Pfannkuchen backen, dabei auf jede Teigportion in der Pfanne einige Pinienkerne (insgesamt ca. die Hälfte der Menge) streuen. Restliche Pinienkerne zum Schluss in der Pfanne rösten.

Pfannkuchen mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und zusammen mit den Heidelbeeren anrichten. Mit Zitronenmelisse garniert servieren.

**Zubereitungszeit ca. 45 Minuten**

#### *Tipp:*

*Wer möchte kann die Pfannkuchen alternativ mit Odenwald Pflaumen oder Schattenmorellen servieren. Unter der Marke Odenwald Bio-Genuss gibt es sie auch in BIO-Qualität.*



**Guten Appetit!**