



© Nora Novak

Topfen- Pancakes mit Heidelbeeren

für 2 Portionen | FERTIG IN 30 MINUTEN

Zutaten

- 250g Ziegentopfen
- 125ml Ziegenmilch
- 130g Mehl, glatt
- 2 Eier
- 1/2 Pkg. Backpulver
- Prise Salz
- Butter für die Pfanne

Für die Heidelbeeren

- 250g Heidelbeeren (TK)
- 2EL Zucker
- Prise Zimt

Mehr Rezepte
findest du auf:



www.goatober.at

Zubereitung

1. Die gefrorenen Heidelbeeren gemeinsam mit Zimt und Zucker in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Auf niedriger Stufe simmern lassen, bis die Heidelbeeren weich sind und die Soße etwas reduziert ist. Anschließend zur Seite stellen.
2. Topfen, Milch, Mehl, Eier, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig rühren. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Pancakes nach und nach herausbacken.
3. Die fertigen Pancakes mit den Heidelbeeren garnieren und servieren.