



Ricotta-Blaubeer-Pancakes

Zutaten für ca. 8 -10 Pancakes:

250g Ricotta

1 EL Zucker

2 Eier

120 ml Milch

120 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Vanilleschote

125 g Blaubeeren

Öl zum Ausbacken



Zubereitung:

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

Die Eigelbe mit Ricotta, Zucker, Milch, Mark einer Vanilleschote, Mehl und Backpulver verrühren und den Eischnee und die Blaubeeren vorsichtig unterheben.

Etwas Öl eine kleine Pfanne geben und die Pfannkuchen (ca. ½ Suppenkelle Teig pro Pfannkuchen) portionsweise ca. 2 Minuten von jeder Seite darin ausbacken.

Mit Puderzucker bestäuben und servieren.