**Heidelbeerpfannkuchen**

* 4 Personen

**Zutaten:**

* 150g Mehl, vermischt mit ½ TL Backpulver
* 1 Prise Salz
* 2 EL Zucker
* 250 ml Milch
* 1 EI
* 2 EL Sonnenblumenöl (und etwas mehr zum Einfetten)
* 150g Heidelbeeren

**Butterschaum:**

* 120g weiche Butter
* 2 EL Milch
* 1 EL Ahornsirup (plus etwas mehr zum Servieren)

**Zubereitung:**

1. Für den Butterschaum die Butter in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Handrührgerät schaumig rühre.

2. Milch und Ahornsirup zufügen und zu einer hellen Creme rühren.

3. Für die Pfannkuchen Mehl-Backpulver-Mischung, Salz und Zucker in eine Schüssel sieben.

4. Milch, EL und Öl zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

5. Die Heidelbeeren unterheben und 5 Minuten ruhen lassen.

6. Eine Pfanne dünn mit Öl einfetten und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Esslöffelgröße Teigportionen in die Pfanne setzen und Braten, bis sich an der Oberfläche Blasen bilden.

7. Pfannkuchen wenden und die andere Seite goldbraun braten.

8. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten. Die fertigen Pfannkuchen dabei warmhalten.

Die Pfannkuchen portionsweise schichten, mit einigen Blaubeeren, einem Löffel Butterschaum und etwas Ahornsirup servieren.