



OBSTPLANTAGE HAHNE

# BROMBEER PFANNKUCHEN



**Für 12 Stück**  
**Für den Teig:**  
250 ml Buttermilch  
1 Prise Salz  
2 Eier  
2 Päckchen Vanillezucker  
3 EL Zucker  
250 g Mehl  
**Soße:**  
500 g Brombeeren  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 EL Stärke

Öl in die Pfanne. Buttermilch mit Eiern, Salz und Zucker cremig rühren. Das Mehl sieben und untermischen. Aus dem Teig kleine Pfannkuchen backen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Die Brombeeren mit Zucker zum Kochen bringen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und zu der Soße geben. Erneut aufkochen lassen. Die Pfannkuchen warm mit der Brombeersoße servieren.

.... mmmhmm lecker!

OBSTPLANTAGE HAHNE • Hildesheimer Straße 574 • 30880 Laatzen (OT Gleidingen)  
Telefon: 05102 / 2303 • [info@hahne-obstplantage.de](mailto:info@hahne-obstplantage.de) • [www.hahne-obstplantage.de](http://www.hahne-obstplantage.de)