



## Blueberry Pancakes auf dem Grill

Vor- und Zubereitung: ca. **15 Min.**

„Fruchtig, süsses Frühstück für den perfekten Start in den Tag!“

### Zutaten für 4 Personen:

- 3 **Eier**
- 1 Tasse **Weissmehl**
- 4 dl **Milch**
- ½ Päckchen **Vanillezucker**
- 40 g **Heidelbeeren**  
(einige Heidelbeeren auf die Seite stellen)
- 1 EL **Butter**
- Frische **Minze**

### Zubereitung:

1. Zwei Eier vom Eigelb trennen und das Eiweiss steif schlagen.
2. Danach eine Tasse Mehl mit 4 dl Milch, Vanillezucker und mit einem ganzen Ei gut verrühren. Das steifgeschlagene Eiweiss sorgfältig unter den Teig ziehen. Die Heidelbeeren langsam einmischen.
3. Zuletzt wird der Pancake-Teig auf der gebutterten Napoleon Gussplatte in mehrere runde Pancakes portioniert und bei 180-200°C auf beiden Seiten goldbraun gebacken.
4. Die warmen Pancakes mit frischen Minzblätter und den beiseite gestellten Heidelbeeren anrichten und servieren.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** ([www.kukissima.ch](http://www.kukissima.ch)):



Hochglanz emaillierte Gussplatte  
NAPOLEON  
N° art. 560133



Edelstahl Zange Easy Locking  
NAPOLEON  
N° art. 560015

Bon Appetito!  
Giàna

