

Amerikanische Blueberry Pancakes

Portionen: 4

| | | |
|--|--------------------------------------|---|
| Zutaten <ul style="list-style-type: none"> • 1 Ei • 300 g geschmolzene Butter • 200 ml Milch • 200 g Mehl • 75 g Heidelbeeren • 1 TL Vanillezucker • 2 EL Backpulver • 1 EL Zucker • Puderzucker zum Bestreuen | Grillmethode | Direkt |
| | Grill-Temperatur | 200°C |
| | Kerntemperatur | - |
| | Vorbereitungszeit | 15 Minuten |
| | Zusätzliche Vorbereitungszeit | - |
| | Grillzeit | 20 Minuten |
| | Zubereitungszeit gesamt | 35 Minuten |
| | Zubehör | GBS Pfanne |
| | Schwierigkeitsgrad | Leicht |
| | Zubereitung | <p>In der Küche:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Butter schmelzen 2. Alle Zutaten ausser den Heidelbeeren in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. 3. Wenn der Teig glatt ist die Hälfte der Heidelbeeren hinzufügen. <p>Am Grill:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bereite den Grill auf direkte Hitze vor, ca. 200°C. Wenn du einen 57cm Holzkohlegrill verwendest, benötigst du einen 2/3 vollen Anzündkamin mit Weber Briketts. 2. Leg die gusseiserne Grillplatte auf den GBS-Grillrost, giesse etwas Öl auf die Platte und lasse sie erhitzen. 3. Gib etwas Teig auf den Grill mit 3-4 kleinen separaten Löffeln und lass die Pancakes 1-2 Minuten von jeder Seite goldbraun backen. 4. Serviere die Pancakes mit Puderzucker und dem Rest der Heidelbeeren. |