



SCHWORZBEERDATSCHI

Zutaten

Für 4 Personen

500 ml Milch
250 g Weizenmehl 00
3 Eier
Wald-Heidelbeeren
Salz
Butter
Zucker

Zubereitung

Mehl, Milch und Eier vermischen und mit dem Stabmixer verquirlen. Mit Salz würzen.

Etwas Butter in der Pfanne schmelzen und den Teig bodenbedeckt eingießen.

Dann sofort die Wald-Heidelbeeren darüber streuen, sodass diese zum Großteil noch im flüssigen Teig versinken.

Sobald die Unterseite schön braun ist, wenden. Um sich das Wenden zu erleichtern, kann man das Omelette vorher vierteln.

Wenn es gar ist, noch einmal wenden und mit der Fruchtseite nach oben auf dem Teller anrichten.

Mit Zucker oder Staubzucker bestreuen und servieren.

TIPP: Schmeckt auch lecker wenn man Wald-Heidelbeeren mit Wald-Erdbeeren mischt.

Anstelle des Zuckers kann auch je nach Belieben Staubzucker oder verschiedene Sirupe verwendet werden.