



## Heidelbeer-Pancake-Bites mit kinder Riegel

**Zubereitungszeit:**   
ca. 20 Minuten

**Wartezeit:**   
ca. 15 Minuten

### Zutaten für 24 Stück

50g Butter  
250ml Milch (3,5% Fett)  
1 Ei (Größe M)  
180g Mehl (Type 405)  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
2 EL Zucker  
1 EL Vanillezucker  
etwas Butter zum Einfetten  
etwas Mehl zum Bestäuben  
100g Heidelbeeren  
4 kinder Riegel

### Utensilien:

Töpfe, Herd, Schüsseln,  
Sieb, Handrührgerät, 24er-  
Muffinblech, Backofen,  
Messer, Schneidebrett,  
Esstöffel, Küchenwaage

### Zubereitung:

#### 1. Schritt:

Butter in einem Topf schmelzen. Milch, Ei und flüssige Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät verrühren. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz nach und nach in die Milch-Ei-Butter Masse geben und miteinander verrühren.

#### 2. Schritt:

Backofen auf 200°C bei Ober-/Unterhitze vorheizen. Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Muffinform mit etwas Butter einfetten und mit etwas Mehl ausstäuben. Teig in die Mulden einfüllen, Heidelbeeren darauf verteilen und auf der mittleren Schiene im Backofen 12-15 Minuten backen. Pancake-Bites leicht abkühlen lassen.

#### 3. Schritt:

In der Zwischenzeit kinder Riegel grob hacken und auf niedriger Hitze langsam im Wasserbad schmelzen. Pancake-Bites vom Muffinblech lösen, mit den flüssigen kinder Riegeln beträufeln und noch warm oder abgekühlt servieren.

### Nährwerte:

Portionen:	24
Pro Portion:	31g
Pro Portion:	78 kcal