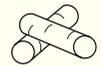


# PFANNKUCHEN

## „KRABELURER“



Schwedenfackel



6-7

### ERGIBT 12 STÜCK

- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 300 ml Vollmilch
- 250 ml Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Butter zum Braten
- 100 g Himbeeren
- 100 g Blaubeeren
- 1 kleiner Bund Minze
- noch etwas Zucker

*Krabbelurer ist die umgangssprachliche Bezeichnung für eine Art dicke Pfannkuchen, die die naturverbundenen Schweden gerne über offenem Feuer zubereiten. Ich habe sie zum ersten Mal probiert, als ich meinen ältesten Sohn zu einem Pfadfindertreffen begleitete, und war sofort begeistert. Und unsere Kinder waren es natürlich auch. Für dieses Rezept habe ich eine Schwedenfackel verwendet, aber man kann auch eines der anderen Lagerfeuer verwenden, z. B. ein Blockhausfeuer.*

Nicolai

Feuer machen und warten, bis es ruhig brennt.

In der Zwischenzeit den Teig zubereiten. Eier und 2 EL Zucker schaumig schlagen, Milch dazugeben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit den Eiern und der Milch verquirlen.

Je nach Gusto Zucker in eine Schüssel streuen (ich habe ca. 200 g verwendet) und Himbeeren, Blaubeeren und Minze darin wenden.

Eine Pfanne auf das Feuer stellen und erhitzen. Die Butter hineingeben und brutzeln lassen. Pro Pfannkuchen 1 EL Teig in die Pfanne geben und auf beiden Seiten goldbraun braten. Sofort in die Schüssel mit dem Zucker und den Beeren geben und ein paar Mal wenden, damit er gut mit Zucker bedeckt ist.

Füllt einen Krabbelurer mit Beeren und Minze und faltet ihn wie einen Taco. Das ist zwar nicht die traditionell schwedische Art, schmeckt aber lecker!

