**REZEPTTIPP**

von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

|  |
| --- |
| **Nutzungsbedingungen** |
| **Voraussetzungen für die Nutzung dieses Rezepts und der zugehörigen Fotos:**   * Explizite Nennung des verwendeten Bieres der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan in der Zutatenliste (keine Ergänzung von anderen Markenprodukten zulässig!) * Angabe des Foto-Copyrights: © Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan * Veröffentlichung von Rezeptbildern ausschließlich in Verbindung mit dem dazugehörigen Rezepttext |

Bierpancakes mit Waldfrüchten

|  |  |
| --- | --- |
| **Bildunterschrift:** Bierpancakes mit Waldfrüchten von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan  **Dateiname:** Pressefoto\_Bayerische\_Staatsbrauerei\_Weihenstephan\_Bierpancakes\_Helles  **Quellenangabe Foto:** Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan zu verwenden. | **Zutaten für 4 Portionen:**   * 250 g Mehl (Type 405) * 2 EL Vanillezucker * 1 TL Natron * 1 TL Backpulver * 1 Prise Salz * 50 g Zucker * 3 Eier * 200 ml Weihenstephaner Helles * 50 g Butter, geschmolzen * Butterschmalz zum Ausbacken * 300 g versch. Waldbeeren (Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, etc.) * 2 EL Puderzucker |
| **Zubereitung**   1. Mehl, Vanillezucker, Natron, Backpulver, Salz und Zucker vermischen. 2. Eier, Weihenstephaner Helles und geschmolzene Butter ebenfalls verquirlen und zu den trockenen Zutaten zugeben. Alles zu einem glatten Teig rühren. 3. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und Butterschmalz hineingeben, mit einer Kelle kleine Pancakes in die Pfanne geben. Wenn diese Blasen werfen, wenden, fertig backen und warmhalten. 4. Die Beeren waschen und mit Puderzucker vermischen, kurz erwärmen, damit die Beeren etwas zerfallen. 5. Pancakes mit Beeren und etwas Puderzucker servieren. | |
| **Zubereitungszeit:**  ca. 30 Minuten | **Food-Pairing-Tipp:** Serviert werden die Bierpancakes mit dem passenden Hellen der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan. |

**Über die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan**

Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, im Jahre 1040 als Klosterbrauerei der Benediktinermönche gegründet, ist heute ein Staatsbetrieb, der nach privatwirtschaftlichen Maßstäben geführt wird. Hinter den geschichtsträchtigen Gemäuern der Brauerei verbirgt sich modernste Technik, die auf aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse in der Getränketechnologie zurückgreift. Zusammen mit der fast 1.000-jährigen Erfahrung und den traditionellen Brauverfahren entstehen Premiumbiere höchster Qualität, die jedes Jahr auf den internationalen Bierwettbewerben mit den begehrtesten Auszeichnungen geehrt werden. Mehr als 170 Mitarbeiter sorgen mit viel Engagement und Fachkenntnissen dafür, dass die Weihenstephaner Bierspezialitäten regional, national und international erhältlich sind.

Das Brauereigelände ist umgeben von den modernen Institutsgebäuden der Technischen Universität München in Weihenstephan, die in der ganzen Welt als Ausbildungsstätte von Braumeistern und -ingenieuren bekannt ist. Aus diesem Grund bestand am Weihenstephaner Berg für die Brauerei keine Möglichkeit zur Expansion am Standort. Mit dem 2019 eingeweihten Logistikzentrum im Freisinger Gewerbegebiet Clemensänger nahe der Autobahnzufahrt ist die älteste Brauerei der Welt sehr modern und zukunftsfähig aufgestellt. Durch die Auslagerung der Logistik kann auch bei weiterem Wachstum nach wie vor am Weihenstephaner Berg gebraut werden.

**Weiterführende Informationen unter:**

***Webseite:*** www.weihenstephaner.de

***Online-Shop:*** www.weihenstephaner-fanshop.de

***Blog:*** www.weihenstephaner.de/allgemein/blog

***Karriereseite:*** www.wir-sind-bier.de

***Instagram:*** weihenstephan\_official

***Facebook:*** weihenstephan

***TikTok:*** @weihenstephan

***Podcast:*** 1000 Jahre Bier unter www.weihenstephaner.de und in allen gängigen Podcast-Apps

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: 089.23 23 63 50, Fax: 089.23 23 63 51, E-Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com