


# Fänz

4 - 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 25 Min.



## Zutaten:

### Fänz:

100 g Butter  
2 EL Mehl  
1 Prise Salz  
5 dl Milch  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-  
Aroma  
100 g Heidelbeeren oder  
Himbeeren  
Zucker oder Zimt-Zucker

## 1 Fänz:

Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl und Salz einrühren und hellgelb rösten. Nach und nach Milch begeben und so lange mit ständigem Rühren köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Heidelbeeren beifügen und mit Zucker bestreuen. Fänz wird traditionell direkt aus der Pfanne gegessen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dazu passen Milchkaffee und Brot.  
Fänz schmeckt auch mit anderen Früchten.