

PANCAKES



Das brauchst du:

- ▶ 2 Eier
- ▶ 250 g Mehl
- ▶ 2 EL Zucker
- ▶ 1 TL Backpulver
- ▶ ca. 4 EL Milch
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ Butter oder Öl

Dazu:

- ▶ Soßen oder Sirup (zum Beispiel Karamellsoße, Schokosoße oder Ahornsirup)
- ▶ Obst (zum Beispiel Bananen, Erdbeeren oder Heidelbeeren)

- 1** Zunächst brauchst du einen Mixer und die Hilfe deiner Eltern. Sie sollen als Erstes die beiden Eier schaumig schlagen. Währenddessen kannst du den Zucker langsam dazu rieseln lassen.
- 2** Als Nächstes gibst du das Mehl und das Backpulver Löffel für Löffel hinzu. Deine Eltern mixen den Teig dabei weiter vorsichtig durch. Wenn der Teig zu zähflüssig wird, gib vorsichtig etwas Milch dazu, aber achte darauf, dass der Teig nicht zu flüssig wird.
- 3** Zuletzt streust du eine Prise Salz in den Teig – nimm dazu einige Salzkörner zwischen zwei Finger und gib sie in den Teig.



- 4** Nun sollen deine Eltern etwas Öl oder Butter zum Braten in eine Pfanne geben und erhitzen. Wenn das Fett geschmolzen und die Pfanne heiß ist, kannst du pro Pfannkuchen ca. 2 Esslöffel Teig in die Mitte der Pfanne geben. Nun sollen deine Eltern den Pancake bei mittlerer Hitze braten. Sobald eine Seite schön braun ist, kannst du den Pfannkuchen wenden, von dieser Seite ebenfalls braun anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen.

Und so geht's:

Wenn du den Teig verbraucht hast, kannst du die Pancakes entweder so verspeisen oder noch toll verzieren. Gib eine Soße oder einen Sirup darüber und schneide Obst dazu – dann schmeckt es nicht nur klasse, sondern sieht auch noch zum Anbeißen aus. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt: Du kannst mit dem Obst sogar lustige Pfannkuchen-Tiere erstellen. Guten Appetit!

