

Pfannekuchen



Schwierigkeit: Mittel



Dauer: 30 Min.    

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

4 Eier
400 ml Milch
200 g Mehl

50 g Puderzucker
50 g Butter
1 TL Kakaopulver
Zimt und Zucker zum Bestreuen



1. Schritt:

Verrührt die Eier mit der Milch, nehmt dazu den Schneebesen. Rührt das Mehl und den Puderzucker unter.



2. Schritt:

Schmelzt die Butter in einer Pfanne. Schwenkt sie ein paarmal hin und her, sodass der Boden komplett mit Butter bedeckt ist. Gießt die überschüssige Butter in den Teig und rührt sie unter.



3. Schritt:

Nehmt eine kleine Kelle Teig ab und rührt das Kakaopulver unter. Gebt den dunklen Teig in die Spritzflasche und klebst damit ein Gesicht (Augen, Mund...) in die warme Pfanne.

4. Schritt:

Nach einer halben Minute etwa gebt ihr mit der Kelle hellen Teig darauf und backt den Pfannkuchen hellbraun, am besten bei kleiner Hitze.



5. Schritt:

Dann wendet ihr den Pfannkuchen und backt ihn auch von der anderen Seite. Wendet ihn noch einmal, wenn ihr ihn serviert, damit das Gesicht oben liegt, und bestreut ihn nach Belieben mit Zimt und Zucker.

