



Pancakes mit Ahornsirup und Blaubeeren



3 Eier
2 Esslöffel Zucker
50 bis 100 ml Milch
200 ml Naturjoghurt
150 gr Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

1 kl. Schüssel mit Olivenöl
Ahornsirup/Honig
Blaubeeren



WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!
Eure 1. Kochmäuse der Mauerfeldschule

Tania, Alba, Merle, Josipa, Xsenia, Tiril, Theo, Viktor,
Giovanni, Melisa.



Eier und Zucker mit dem Schneebesen sehr gut schaumig rühren, dann den Joghurt vorsichtig unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz mischen und löffelweise untermischen. Den Teig mit 50 bis 100 ml Milch verdünnen, er soll aber zähflüssig bleiben.

Den Teig 10 Minuten stehen lassen.
Der Teig (das Mehl) muss quellen!
Eine Pfanne oder eine Muffinform (elektrisch) mit einem Backpinsel einfetten.

Achtung! Nur wenig Öl nehmen.
3 Esslöffel Teig immer zusammen in die Pfanne oder in eine Mulde der Form geben und etwa 5 Minuten von jeder Seite goldbraun ausbacken.
Mit Ahornsirup oder Honig, Blaubeeren und wer mag wenig Puderzucker zu einer Tasse frisch aufgebrühtem Tee genießen.

29.01.2024