



### 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**