



REZEPTE ZUM MUTTERTAG ODER VALENTINSTAG

SÜßES PANCAKE-FRÜHSTÜCK

Diese niedlichen Pancakes in Eulenform sind das perfekte Frühstück für den Muttertag oder Valentinstag. Viel Spaß beim Nachmachen!



Für den Teig (4 Stück):

- 4 Eier
- 1,5 reife Bananen
- ca. 4 EL Mehl
- Butter

Für die Garnitur:

- 0,5 Bananen
- Heidelbeeren oder Rosinen
- Erdbeeren
- Mandeln

UND SO GEHT'S:

1. Verquirle als erstes die Eier mit einer Gabel oder einem Schneebesen.
2. Dann die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit den Eiern vermengen.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen (bitte den Herd nur zusammen mit einem Erwachsenen anschalten!) und mit einer Kelle etwas Teig in die Pfanne geben. Der Klecks sollte etwa die Größe einer Untertasse haben.
4. Sobald sich kleine Bläschen auf dem Teig bilden, könnt ihr den Pfannekuchen wenden und von der anderen Seite fertig backen und auf einen Teller geben.
5. Die Pancakes könnt ihr im Ofen warmhalten – oder ihr bereitet die Garnitur vorab vor.
6. Jetzt garniert ihr die Pancakes: Aus den Erdbeeren werden die Flügelchen, aus der Banane Ohren und Augen. Die Rosinen oder Beeren benutzt ihr für die Pupillen und aus den Mandeln werden die Schnäbel und Füßchen.
7. Wenn ihr mögt könnt ihr aus Erdbeeren oder Banane zusätzlich kleine Herzchen ausstechen oder ausschneiden und auf dem Teller verteilen – für die Extra-Portion Liebe!

Tip: Zum Muttertag könnt ihr auch eine kleinere und eine größere Pancake-Eule backen – ein niedliches Symbol für Mutter und Kind!

Unser Buchtipp

