



LECKERE OSTER-REZEPTE

OSTERHASEN-PANCAKES

Diese köstlichen Osterhasen-Bananen-Pancakes schmecken nicht nur fluffig-lecker sondern sehen auch noch unheimlich süß aus!



Für den Teig (4 Stück):

- 4 Eier
- 2 reife Bananen
- ca. 4 EL Mehl
- Butter

Für die Garnitur:

- 2 Bananen
- Heidelbeeren
- Erdbeere
- 1-2 Äpfel
- 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. Backt auf diese Art zwei weitere, kleinere Pancakes – das werden die Hasenbäckchen.
6. Die Pancakes könnt ihr im Ofen warmhalten – oder ihr bereitet die Garnitur vorab vor.

SO MACHT IHR EINEN HASEN AUS EUREM PANCAKE:

1. Legt die kleinen Pancakes nebeneinander als Bäckchen auf den großen Pancake.
2. Die Nase macht ihr aus einer Erdbeere, die Schnurrhaare schneidet ihr als schmale Streifen aus einem Apfel.
3. Schneidet eine Banane in zwei Hälften für die Ohren. Von jeder Hälfte schneidet ihr nochmal eine Scheibe ab für die Hasenaugen. Dann halbiert ihr die Banane nochmal längs.
4. Auf die Bananenscheiben-Augen legt ihr jeweils eine Heidelbeere als Pupille. Diese kann mit etwas Marmelade „festgeklebt“ werden.
5. Die Zähne legt ihr aus einer halbierten Mandel unter die Nase. Fertig ist euer leckeres Oster-Frühstück!



Rezept