

Hello Mädels,

fast alle von euch lieben Pancakes. Und weil wir es nicht unbedeutend und daraus kein wöchentliches Ereignis machen wollten, ist und bleibt es ein Highlight unseres Ferienprogramms. Habt ihr also gerade Lust auf Pancakes und wir können diese nicht gemeinsam in der MädchenOase machen, so gibt es hier nun eine Einleitung für die leckersten Pancakes überhaupt!

Was ihr braucht (Foto 1):

- 220g Mehl
 - 30g Zucker
 - 1 Pck. Backpulver
 - Prise Salz
-
- 2 Eier
 - 240ml Milch
-
- 60g geschmolzene Butter

So funktioniert es:

Zunächst einmal mischst du die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Salz) in einer Schüssel und legst sie beiseite. In einer anderen Schüssel mischst du die Eier mit der Milch. Nun gibst du nach und nach die Mischung der trockenen Zutaten aus der ersten Schüssel dazu und rührst diese mit einem Schneebesen gut unter. Ganz zum Schluss gibst du die geschmolzene Butter (z.B. in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen lassen) dazu und mischst alles nochmal abschließend gut zusammen.

Jetzt kannst du auf mittlerer Stufe damit beginnen, die Pancakes zu backen (Foto 2, 3 und 4). Wenn du es in einer Pfanne machst, dann achte darauf, dass du den Herd auf mittlerer Stufe hast. Denn wenn es zu wenig oder zu viel Hitze ist, backen die Pancakes nicht wie gewünscht. Du brauchst die Pfanne nicht zu fetten. Ich backe sie meistens auf einem Crêpes-Maker (wie du auf den Fotos siehst), aber das ist kein Muss. Du brauchst einfach eine heiße Oberfläche. Wenn die Pancakes auf der Oberseite anfangen, Blasen zu bilden, kannst du sie wenden. Du erhältst mit diesem Rezept ca. 10-15 Stück.

Zum Schluss kannst du dir aussuchen, womit du sie essen magst (Foto 5). In der Oase haben wir immer eine Zucker-Zimt-Mischung, Puderzucker, Apfelmus und Bionella. Mach dir diese Leckerei, wie sie dir gefällt! Ganz viel Spaß damit.