

Rezept für lustige Pfannkuchen - Gesichter

Ob zum Frühstück, Mittagessen oder zwischendurch, Pfannkuchen schmecken einfach immer super. Diese Pfannkuchen sind super leicht und besonders lustig anzuschauen.

Zutaten:

150g Mehl

250ml Milch

50ml Mineralwasser

4 Eier

2 Esslöffel Zucker

1 Prise Salz

Öl zum Braten



Zubereitung:

1. Alle Zutaten gut mit dem Schneebesen aufschlagen und 20 Minuten ruhen lassen.



2. Während der Teig ruht, kann das Obst vorbereitet werden. Einfach das Lieblingsobst waschen und zurecht schneiden.



3. Etwas Öl in der Pfanne erwärmen und mit der Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben, sodass der Boden bedeckt ist.



4. Nach ca. 3 Minuten den Pfannkuchen wenden und nochmals genauso auf der anderen Seite braten.



5. Den fertigen Pfannkuchen auf einen Teller legen und mit dem Obst lustige Gesichter legen.



Guten Appetit!

