

**Datum:** \_\_\_\_\_

**4. Klasse**

**Name:** \_\_\_\_\_

## **9. LEHREINHEIT (@home)**

**Programm:** Pancakes mit verschiedenem Topping



**Themen:** Eischnee herstellen

### **Pancakes (für ca. 12 kleine)**

**Zutaten:** 2 Eier, 1 Prise Salz, 2 EL Zucker, 200ml Milch, 200g Mehl glatt, 1 TL Backpulver  
Öl für die Pfanne

### **Zubereitung:**

- Alle Zutaten abwiegen und auch die Arbeitsgeräte bereit stellen.
- Eier trennen. Das Eiklar mit Salz und Zucker zu cremigem Schnee schlagen (Mixer)
- Dann die Eidotter dazu geben. Die Milch vorsichtig unterrühren.
- Nun das Mehl mit dem Backpulver gut vermischen und in mehreren Portionen unter die Masse heben (mit einer Teigkarte).
- Während der Teig kurz rastet (ca. 10 min.), alles zum Herausbacken vorbereiten, den Backofen zum Warmhalten auf ca. 100°C vorheizen und einen Teller für die fertigen Pancakes vorbereiten
- Nun die Pfanne mit Öl auspinseln und auf mittlerer Stufe erhitzen.
- Mit einem kleinen Schöpflöffel 3 kleine Kreise in die Pfanne gießen
- Nach kurzer Zeit, wenn die Pancakes leicht braun werden, wenden
- Wenn sie beidseitig hellbraun sind, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

### **Ideen fürs Topping:**

Staubzucker/Honig/Ahornsirup  
Nutella/Schokosauce  
Frische Früchte ganz oder püriert  
Erdbeer-/Himbeersauce aus TK-Früchten  
Eis  
Joghurt  
Apfelmus/Zimt  
Schokostreusel/Zuckerstreusel