



www.timskitchen.de

Zoe's Honig - Pfannkuchen

Zutaten für: 2 Personen (4 Stück)

150	g	Mehl Typ 405
1	Stück	Hühnerei
200	ml	Milch
1	EL	Honig
1	EL	Zucker
½	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 10 Minuten

Heute bin ich sehr stolz, euch das Lieblings-Pfannkuchen-Rezept meiner Tochter Zoe vorzustellen. Das Zubereitungsvideo findet ihr auf www.TimsKichtchen.de

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Es dürfen keine Klümpchen mehr vorhanden sein!

Stellt eine Bratpfanne auf euer Kochfeld und heizt diese bei größerer Hitze vor.

Wichtig: ihr braucht eine beschichtete Pfanne zum Braten ohne Fett. Solltet ihr keine zur Hand haben, gebt einfach ein Stückchen Butter in die heiße Pfanne, verteilt dieses gleichmäßig und ihr könnt bedenkenlos die Pfannkuchen braten.

Nun gebt etwas vom Teig in die Pfanne geben, bratet diesen bis die Oberfläche anfängt trocken zu werden. Danach könnt ihr ihn wenden. Wenn er gelbgold ist, ist er perfekt.

Ihr könnt kleine oder große Pfannkuchen machen, Große lassen sich super füllen und dann zusammenklappen oder aufrollen. Die Kleinen kann man toll dekorieren oder Gesichter mit Lebensmittelfarbe drauf malen.

Lasst eurer Kreativität freien Lauf, die schönsten Bilder eurer Pfannkuchen könnt ihr gerne unter dem Rezept auf Facebook posten, hier der Link: <https://www.facebook.com/www.timskitchen.de>

Ich wünsche euch ganz viel Freude beim Nachkochen, Dekorieren und Verputzen!