
GEOLINO LECKERBISSEN

Emoji Pfannkuchen

Unsere Frühstücksempfehlung: Emoji-Pfannkuchen, die lachen, zwinkern, die Zunge rausstrecken!



Foto: GEOLino Leckerbissen

Zutaten (für 10 Stück):

- 4 Eier
- 400 ml Milch
- 200 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 50 g Butter
- 1 TL Kakaopulver
- Zimt und Zucker zum Bestreuen

Außerdem:

- Rührschüssel, Schüssel
- Messbecher, Küchenwaage
- Schneebesen, Kelle, Pfannenwender
- Teelöffel
- kleine, beschichtete Pfanne

- Spritzflasche

Zubereitung:

1. Verrührt die Eier mit der Milch, nehmt dazu den Schneebesen. Rührt das Mehl und den Puderzucker unter.
2. Schmelzt die Butter in einer Pfanne. Schwenkt sie ein paarmal hin und her, sodass der Boden komplett mit Butter bedeckt ist. Gießt die überschüssige Butter in den Teig und rührt sie unter.
3. Nehmt eine kleine Kelle Teig ab und rührt das Kakaopulver unter. Gebt den dunklen Teig in die Spritzflasche und kleckst damit ein Gesicht (Augen, Mund...) in die warme Pfanne.



Foto: GEOLino Leckerbissen

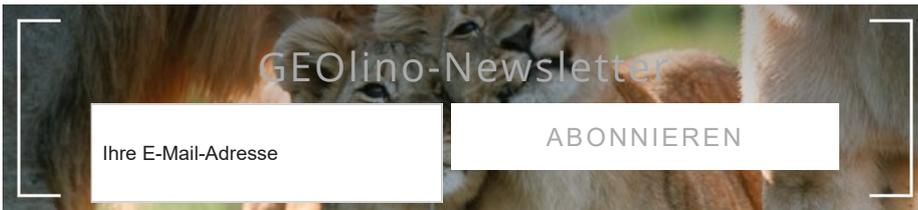
Zuerst den dunklen Teig in die Pfanne spritzen..

4. Nach einer halben Minute etwa gebt ihr mit der Kelle hellen Teig darauf und backt den Pfannkuchen hellbraun, am besten bei kleiner Hitze.
5. Dann wendet ihr den Pfannkuchen und backt ihn auch von der anderen Seite. Wendet ihn noch einmal, wenn ihr ihn serviert, damit das Gesicht oben liegt, und bestreut ihn nach Belieben mit Zimt und Zucker.



Foto: GEOLino Leckerbissen

.. und dann den hellen Teig darüber geben



Auch interessant



GEOLINO-PODCAST FOLGE 11
Gemeinsam gegen Corona: Schule auf dem Sofa



DAS GROSSE GLIBBERN
So könnt ihr Schleim selber machen