



# Erdbeer-Pfannkuchen

Mit Vanillesoße beträufelt

Das brauchst du für vier Personen:

- 350 ml Milch
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 gehäuften EL Zucker
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 4 EL Speiseöl (zum Beispiel Sonnenblumenöl)
- 400 g Erdbeeren
- Vanillesoße (fertig gekauft oder 1 Päckchen Instant-Vanillesoße zum Anrühren)

So wird es gemacht:

**1** Erdbeeren sollte man nicht unter fließendem Wasser abwaschen, das schädigt sie. Fülle eine Schüssel mit kaltem Wasser, lege die Erdbeeren hinein und säubere sie darin vorsichtig. Erst nach dem Wasserbad entfernst du die grünen Blätter, damit die Erdbeeren ihr Aroma nicht verlieren!

**2** Für den Anfang ist es leichter, eine fertige Vanillesoße zu verwenden. Du kannst aber auch eine Instant-Vanillesoße nach Verpackungsangaben anrühren.

**3** Für den Pfannkuchenteig gibst du 350 ml Milch in eine Schüssel.

**4** Schlage die vier Eier hinein und verquirle diese mit der Milch (Schneebeesen benutzen!).

**5** In das Milch-Eier-Gemisch gibst du eine Prise Salz und den gehäuften Esslöffel Zucker.

**6** Rühre nun das Mehl unter die Masse, sodass ein möglichst klumpenfreier Teig entsteht.

**7** Erhitze etwas Öl (circa einen Esslöffel voll) in einer Pfanne.

**8** Gib einen Schöpflöffel voll Teig in die Pfanne, sodass der Pfannenboden bedeckt ist. Lasse den Teig so lange auf einer Seite backen, bis der Pfannkuchen fest genug ist, dass du ihn mit dem Pfannenwender drehen und von der anderen Seite ebenfalls ausbacken kannst (lasse dir hierbei von einem Erwachsenen helfen).

**9** Lege den Pfannkuchen auf einen Teller, gib ein paar Erdbeeren (in Scheiben geschnitten) darauf und träufele etwas Vanillesoße darüber. Serviere den Pfannkuchen.

**10** Backe auch die übrigen Pfannkuchen. Denke daran, immer wieder circa einen Esslöffel Öl in die Pfanne zu geben, damit der Pfannkuchen nicht anbrennt. *wirths, LW*

Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!



REZEPT



Schön sieht es aus, wenn du den Pfannkuchen- und Tellerrand noch mit etwas Puderzucker bestäubst. Nimm dazu ein Sieb! Foto: Wirths