

Pancakes mit Honig

Zutaten für 10 Pancakes

- 3 Eier
- 250g Mehl
- 1 Prise Salz
- 60g Zucker
- 225ml Milch
- 2 EL Honig
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 2 EL Butter

Zubereitung

- Verrühre die Milch, das Salz, den Zucker, das Mehl und die Hefe mit dem Schneebesen. Gib einen kleinen Schuss Öl zum Erhitzen in die Pfanne.
- Gib einen Schöpflöffel voll Teig in die Pfanne und warte, bis die obere Seite etwas fest wird. Das dauert ca. 2 bis 3 Minuten. Dann sollen dir deine Eltern beim Umdrehen des Pancakes helfen. Nach weiteren 2 bis 3 Minuten kannst du den fertigen Pancake aus der Pfanne holen.
- Und jetzt kommt die Soße! Frag deine Eltern, ob sie dir beim Erhitzen der Butter und des Honigs in einem kleinen Topf helfen können. Nachdem beides geschmolzen und vermischt ist, lass es noch 5 Minuten abkühlen, bevor du es benutzt.
- Jetzt kannst du die Soße über einfach über die Pancakes gießen und fertig.

TIPP:

Zu den Pancakes passt super Schokocreme oder Marmelade. Du kannst mehrere übereinander zu einem kleinen Pancake-Turm bauen oder sie einzeln essen.