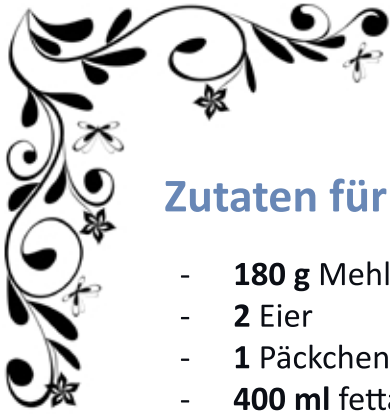


Arbeitsblatt 19a: Rezept für magische Pfannkuchen-Törtchen



Zutaten für 24 Pfannkuchen-Törtchen:

- 180 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 400 ml fettarme Milch
- 400 ml Sahne
- 100 g Mondamin
- 100 g Zucker
- 30 g Butter
- 72 Himbeeren (oder andere Früchte der Saison)
- Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter weich werden lassen und in einer Schüssel mit der Hälfte des Zuckers und den Eiern vermischen. Anschließend die Milch, den Vanillezucker und das Mondamin dazugeben. Verrühren. Nach und nach das Mehl dazugeben, dabei ständig rühren, bis der Teig schön glatt ist. Wenn der Teig zu flüssig ist, noch ein bisschen Mehl dazutun.

Zum Backen der Pfannkuchen, 18 Mal die folgende Prozedur wiederholen: In einer beschichteten Pfanne ein bisschen Öl erhitzen, eine Kelle Pfannkuchenteig gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Den Pfannkuchen backen, bis er goldgelb ist. Anschließend wenden und die andere Seite ebenfalls goldgelb backen. Die Pfannkuchen abkühlen lassen. Mithilfe eines umgedrehten Glases aus jedem Pfannkuchen vier kleine Pfannkuchen ausstechen.

Die Himbeeren waschen. Während die Himbeeren trocknen, die Sahne schlagen, bis sie steif ist. Drei Esslöffel Zucker dazugeben und noch eine Minute weiterschlagen. Achtung, wenn sie zu lang geschlagen wird, wird die Sahne zu Butter.

24 Pfannkuchen-Törtchen herstellen: Einen kleinen Pfannkuchen in ein kleines Porzellanförmchen legen, darauf einen Klecks Sahne verteilen. Einen weiteren kleinen Pfannkuchen in das Förmchen legen und wieder einen Löffel Sahne darauf verteilen. Zum Schluss noch einen dritten kleinen Pfannkuchen in das Förmchen legen. Mit drei Himbeeren verzieren und mit Puderzucker bestreuen.

