

Arbeitsblatt 19: Rezept für magische Pfannkuchen-Törtchen



Zutaten für 24 Pfannkuchen-Törtchen:

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

Zubereitung:

Die Butter weich werden lassen. Die Butter, 50 g Zucker und die Eier in einer Schüssel vermischen. Nun die Milch und den Vanillezucker dazutun. Verrühren. Nach und nach das Mehl dazutun. Ständig rühren, bis der Teig 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 Pfanne einen halben Teelöffel Öl erhitzen.
- Eine Kelle Pfannkuchenteig in der Pfanne verteilen.
- Den Pfannkuchen backen, bis er goldgelb ist.
- Den Pfannkuchen wenden und die andere Seite backen.
- Die Pfannkuchen abkühlen lassen.
- Mit einem umgedrehten Glas aus jedem Pfannkuchen vier kleine Pfannkuchen ausstechen.

Die Himbeeren waschen. Während die Himbeeren trocknen, die Sahne schlagen, bis sie steif ist. 50 g Zucker in die Schlagsahne geben. Noch einmal kurz schlagen.

24 Pfannkuchen-Törtchen herstellen:

- Einen kleinen Pfannkuchen in ein Porzellanförmchen legen.
- Einen Klecks Sahne auf dem Pfannkuchen verteilen.
- Einen zweiten kleinen Pfannkuchen in das Förmchen legen.
- Wieder einen Klecks Sahne darauf verteilen.
- Einen dritten kleinen Pfannkuchen in das Förmchen legen.
- Mit drei Himbeeren verzieren.
- Mit Puderzucker bestreuen.

