

# BERNI'S PFANNKUCHEN

1/2 TL BACKPULVER | 400g (VOLLKORN)-MEHL  
400ml MILCH | 400ml Sprudel | 3 EIER

## BESCHREIBUNG:

- Zuerst musst du Eier, Milch und Sprudel mit einem Rührbesen verrühren. Anschließend das Backpulver und das Mehl dazu geben und zu einem Teig verrühren. Jetzt ist der Teig schon fertig!
- Der Teig wird dann in einer heißen Pfanne zu Pfannkuchen gebacken. Die ersten Pfannkuchen sollte lieber ein Erwachsener für dich machen. Wenn du gut zugeschaut hast, probiere es aber unbedingt mal unter Aufsicht selbst aus!
- Du kannst die Pfannkuchen entweder mit süßen Früchten (Himbeeren und Erdbeeren) oder mit herzhaftem Belag essen. Ich mag sie besonders gerne mit Feta und Tomaten! Noch etwas besser schmecken sie mir mit Honig.



## BEWERTE DAS REZEPT:

