

PAANGECH, PANCAKE, PFANNKUCKEN ODER CRÊPES?



Et gëtt se op der ganzer Welt, mä iwwehall mécht een se aneschtens. Hei ee Rezept fir Pancakes.

Wat s du brauchts

- 200 Gramm Miel
- 1 grousst Ee
- 1 Téiläffel Bakpulver
- 1 Pak Vanillszocker
- 1 Pris Salz
- Mëllech
- Botter
- Uebst
- Pudderzocker

Wat s de elo maache muss

1. Trenn d'Eegiel vum Eewäiss.
2. Du méchs d'Eegiel, d'Miel, de Vanillszocker, de Bakpulver an d'Salz an eng Schossel a verméchs alles.
3. Schëtt d'Mëllech lues a lues dobäi bis de eng cremeg Mass hues.
4. Réier alles gutt duerch.
5. Klapp d'Eewäiss zu Schnéi.
6. Dono hiefs de den Eeërschnéi ënnert de ganze Rescht.
7. Maach e bësse Botter an eng Pan.
8. Bei mëttlerer-starker Hëtzt: Schëtt mat enger Louche e puer Portiounen Deeg an d'Pan.
9. Du léis de Pancake op där enger Säit gutt broden an dréins en dann ëm.
10. Wann de Pancake op deenen zwou Säite schéi brong ass, dann ass e fäerdeg.
11. Maach nach e bësse Pudderzocker an Uebst op däi Pancake.

Gudden Appetit!



Lued eng Foto vun denger Aktioun op lgs.lu/scoutendoheem erop.

