

Geschichten von CORA & CONRAD

Cora und Conrad machen Pfannkuchen



Auf ihrem Weg durch Geestland erleben die beiden viele Abenteuer, das macht hungrig, so beschließen die Freunde Pfannkuchen zu machen. Conrad stellt eine Rührschüssel, einen Schneebesen, eine Bratpfanne mit einem Pfannenwender und etwas Öl bereit.



Für den Teig holt Cora 250 ml Milch, 150 g Mehl, zwei Eier, eine Prise Salz und stellt alles auf die Arbeitsplatte.



Rezept Pfannkuchen:

250ml Milch
150g Mehl
2 Eier
1 Prise Salz

Nun sollte der Teig 10 Minuten ruhen. Conrad mag sehr gern versunkene Äpfel in seinem Pfannkuchen und schneidet sie in Spalten. Cora nutzt die Zeit zum Tischdecken, für sie muss es ein Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade sein, auch Zucker, Apfelmus und Haselnusscreme kommen noch auf den Tisch. Conrad gibt einen Esslöffel Öl in die heiße Pfanne und eine Suppenkelle voll Teig dazu, nun die Äpfel darauf verteilen und nach wenigen Minuten, schön braun, mit dem Pfannenwender in der Pfanne drehen und diese Seite bräunen. Auf den Teller schieben, belegen oder einfach ohne alles genießen. Cora isst ihren Pfannkuchen am liebsten aufgerollt – und DU?

Cora gibt Eier, Mehl und eine Prise Salz in die Rührschüssel, mit dem Schneebesen fängt sie an alles zu verrühren, Conrad gibt nach und nach die Milch hinzu. Cora rührt bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.



Fortsetzung folgt...

