

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Von Pfannkuchen und Co.

Pfannkuchen stehen auf der Beliebtheitskala von Kindern recht weit oben. Und das nicht nur weil sie lecker sind, sondern weil sie recht einfach von selbigen zubereitet werden können. Hier nun zwei Rezepte für Jung und Alt!



Bananenpfannkuchen

Zutaten:

3 Eier
200 ml Milch
1 Teel. Vanille
175 gr. Mehl
2 bis 3 Bananen
Butter oder Öl zum Backen

Zubereitung:

Alle Zutaten ausgenommen Bananen zu einem etwas dickflüssigen Eierkuchenteig verrühren. Mind. ½ Stunde ruhen lassen. Anschließend nacheinander 4 Pfannkuchen in einer gefetteten Pfanne abbacken. Nach dem Einfüllen des Teiges werden dünne Bananenscheiben auf der Oberfläche verteilt. Wenn der Teig auf der Bananenseite nicht mehr flüssig ist, wird der Pfannkuchen gewendet und kurz von der Fruchtseite gebacken. Mit Schokosoße oder / und Vanilleeis servieren.

Kaiserschmarrn mit Walnüssen

Zutaten:

3 Eier
100 gr. Mehl
100 ml Milch

Zubereitung:

Die Walnüsse grob hacken. Die Eier trennen und das Eiklar fest schlagen, Zucker hineinrieseln lassen und weiter cremig schlagen. Alle übrigen Zutaten in die Rührschüssel geben

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

50 gr. Walnüsse
35 gr. Zucker
Salz
Butter zum Backen
Puderzucker

und vorsichtig kurz unterschlagen. In einer Pfanne mit Butter beidseitig zu einem Pfannkuchen backen. Anschließend mit 2 Gabeln etwas auseinanderzupfen und mit Puderzucker bestäubt mit einem z.B. Pflaumenkompott servieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M