



Durchbrochene Pfannkuchen schmecken nicht anders als die üblichen dünnen Pfannkuchen. Der ganze Trick des durchbrochenen Effekts besteht darin, dass wir den Teig aus der Flasche durch ein kleines Loch in die Pfanne gießen. So können wir beliebige Muster zeichnen: kindliche Krickelkrakel, Emoticons, Spitzen.

Schokotraum Pfannkuchen

ZEIT (Minuten)	60
PORTIONEN	6

Zutaten:

- 3 Eier
- 3 EL Zucker
- 600 ml Milch
- Eine Prise Salz
- 2 Gläser Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 3 EL Pflanzenöl

1| Eier mit Zucker und Salz schlagen.

2| Die Hälfte der Milch hinzufügen und umrühren. Das gesiebte Mehl dazugeben, umrühren. Die restliche Milch, das Pflanzenöl dazugeben und gründlich umrühren.

3| Die Masse in zwei Portionen teilen. In eine Portion Kakaopulver geben und umrühren.

4| Den Pfannkuchenteig in eine Flasche füllen und mit einem Trinkstopfen schließen (man kann auch ein Loch in einem normalen Korken machen).

5| Die Pfanne erhitzen, mit Pflanzenöl einfetten (nur einmal, vor dem Backen des ersten Pfannkuchens). Auf die erhitzte Pfanne mit einem dünnen Rinnsal beliebiges Ornament auftragen. Den Pfannkuchen von unten trocknen lassen und umdrehen.

6| Ebenso mit dem dunklen Teig umgehen.

Die Pfannkuchen zusammenrollen und mit Marmelade, Kondensmilch oder süßer Soße servieren. Viel Spaß beim Tee trinken!

