



Herz aus Papier ausschneiden & auf einen Zahnstocher kleben. Perfekt!

EINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG

Auch vegan möglich!



PANCAKES für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (inkl. Ruhezeit)

ZUTATEN:

- 250 g Mehl (glatt)
- 1 EL Zucker
- 3 TL Backpulver
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 175 ml Milch

Butter zum Braten, Ahornsirup oder Staubzucker und Beeren zum Garnieren

ZUTATEN FÜR

VEGANE ALTERNATIVEN:

- 3 EL Apfelmus (statt 2 Eier)
- 175 ml Hafermilch oder eine Nussmilch (statt 175 ml Milch)
- Öl (statt Butter)

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten miteinander verrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Anschließend ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und je 2 EL Teig in die Pfanne geben. Pancake für ca. 2 Minuten braten. Sobald sich kleine Bläschen bilden, den Pancake wenden und ihn von der anderen Seite goldbraun ausbacken.
- 3 Pancakes mit Ahornsirup oder Staubzucker und Beeren garnieren und servieren.