

Schmetterlings- pfannkuchen



Rezept

So dekorierst du Pfannkuchen zu farbigen Schmetterlingen!



Du brauchst:

Für 2 dünne Pfannkuchen:

- 1 Ei
- 125 ml Milch
- 3 gehäufte EL Mehl (entspricht ca. 75 g Mehl)

Tipp: Gerne kannst du das Rezept auch mit Hafermilch und Dinkelmehl zubereiten.

Für die Füllung: Marmelade, Agaven-Dicksaft oder Ahornsirup.

Für die Dekoration:

- Buntes Tonpapier
- Schere
- Buntstifte, Buntpapier oder ein paar Süßigkeiten (z.B. Gummibärchen)

So machst du die Pfannkuchen:

Verrühre das Ei gut mit der Milch, gib dann das Mehl hinzu und verrühre alles zu einem klümpchenfreien Teig. Brate daraus in einer flachen, heißen Pfanne nacheinander zwei leckere, dünne Pfannkuchen.

Bestreiche sie hauchdünn mit einer Füllung deiner Wahl und rolle sie zu einer langen Rolle zusammen. Lege je eine Rolle mittig auf einen Teller.

So bekommen die Pfannkuchen Flügel:

Schneide aus einem DIN A4-Blatt Tonpapier zwei Schmetterlingsflügel.



Nun müssen noch die Flügel gestaltet werden:

- Entweder du gibst sie deinem Kind, um sie bunt zu bemalen.
- Oder du schneidest, wie bei unserem Foto, Kreise und Herzen aus und legst oder klebst sie auf die Flügel.
- Oder du verzierst die Flügel, indem du ein paar Süßigkeiten darauf legst. Dies machst du aber am besten erst, wenn die Papierflügel schon auf dem Teller liegen.

Guten Appetit!

► Die Papierflügel sind nur zur Dekoration. Natürlich können sie **nicht** mitgegessen werden! ◀

Die zu diesem Rezept passende Vorlesegeschichte findest du auf unserem Kinder-Blog unter www.sigikid.de.

Dort gibt es auch eine tolle Schmetterlings-Basterei und Schmetterlings-Ausmalbilder zum Ausdrucken. Wenn du regelmäßig unsere Familienpost mit Geschichten und thematischen Spiel- und Bastelideen erhalten möchtest, **abonniere einfach kostenlos unseren Newsletter!**



zum
Kinder-Blog



zum
Newsletter

