

Rezept

Pancake-Hase

Ein Rezept von Pancake-Hase, am 23.04.2024

Zutaten

Für die Pancakes

200 g Mehl (Type 405)	1 TL Backpulver
1/4 TL Salz	2 Eier
200 ml Milch	60 g Butter
etwas Butter oder Öl zum Ausbacken	

Für die Deko

1 Banane	gehobelte Mandeln
50 g Schlagsahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen.

2. In einer zweiten Schüssel Eier verquirlen, mit der Milch mischen, Butter hinzufügen und die Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig 10 Min. quellen lassen.

3. Für den Hasen nacheinander einen großen Pancake (ca. drei Esslöffel Teig), einen mittleren (ca. zwei Esslöffel Teig), zwei kleine (je ein Esslöffel Teig) und zwei ovale (je ein halber Esslöffel Teig) bei mittlerer Hitze backen.

4. Die einzelnen Pfannkuchen auf Tellern in Hasenform legen. Zwei Scheiben einer Banane und ein paar gehobelte Mandeln für die Pfoten. Alternativ kann man auch Schokodrops, Blaubeeren oder Smarties verwenden.

5. Die Sahne schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Damit den kleinen Hasenpuschel aufspritzen.