

# Oktopus-Pancakes

**Eierkuchen zum Frühstück – da lacht doch das Kinderherz und auch das vieler großer Schlemmerschnuten. Wenn die dann noch so nett lächeln wie diese Oktopusse hier, kann der Tag nur gut werden. Ein Rezept aus dem Buch „Backen – das Meerjungfrauen-Fanbuch“.**

**Man braucht für 6 Pfannkuchen:**

**Teig:** 2 Eier (M), 200 ml Buttermilch, 150 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 1/4 TL Natron, Salz, 30 g Zucker, Öl zum Braten

**Dekoration:** Lebensmittelfarbe in Blau, Grün, Violett

**Zeit:** 40 Min.

1. Für den Pfannkuchenteig die Eier mit der Buttermilch verrühren. Die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver, Natron, 1 Prise Salz und Zucker in einer separaten Schüssel vermischen und zur Ei-Buttermilch-Masse geben. Teig 10 Minuten ruhen lassen.

2. Teig auf drei Schüsseln aufteilen und jeweils mit Blau, Grün und Violett einfärben. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze vorheizen, etwas Öl dazugeben.

3. Alle drei Farben in einen Spritzbeutel füllen, vorn eine kleine Spitze abschneiden. Für den ersten Pfannkuchen mit Violett Augen und Mund in die Pfanne malen. Ein paar Sekunden warten. Mit dem blauen Teig einen Kreis über das Gesicht malen.

In der unteren Hälfte die Arme (Tentakeln) aufmalen. Die Pfannkuchen erst wenden, wenn die Oberfläche kleine Blasen bildet. Zum Auskühlen auf ein Stück Küchenrolle legen.

4. In anderen Farbkombinationen wiederholen.

Buch :: Stephanie Juliette Rinner: Backen – Das Meerjungfrauen-Fanbuch.

Motivtorten, Cupcakes, Eiscreme und mehr, EMF Verlag 2018, 48 S.

ISBN: 978-3-86355-994-6, 9,99 €

fibz verlost 3x Buch  
"Backen - Das Meerjung-  
frauen - Fanbuch"!  
Siehe S. 9!



foto :: © emf/ friedrichs

