Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Frühstück / Süßes / Kinder /

Hasenpancakes

Blaubeer-Buttermilch-Pancakes… ein Klassiker. Hasen-Blaubeer-Buttermilch-Pancakes… ein Knüller! Da zaubert man, den sonst runden Pancakes, einfach ein paar Ohren dran, legt ein Gesicht aus Blaubeeren und schon hat man spektakuläre Hasenpancakes! Mit so einfachen Mitteln kann man nicht nur kleine Menschen zum Strahlen bringen. Denn obwohl wir Erwachsenen ja so einen Schnick-Schnack nicht mehr brauchen… natürlich nicht… freuen wir uns heimlich doch auch mal über einen Pancake der uns anlacht!

Zutaten für ca. 10 Hasenpancakes

- 150 gr - Mehl
- 1 TL - Backpulver
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 2 - Eier
- 200 ml - Buttermilch
- 1 Handvoll - Blaubeeren
- - Ahornsirup

Zubereitung:

1. Zuerst die ersten 3 Zutaten miteinander vermengen. Anschließend auch die Eier und Buttermilch hinzugeben und solange rühren bis ein glatter Teig entsteht.
2. Eine Pfanne erhitzen und etwas Fett hineingeben.
3. Nun mit einer kleinen Saucenkelle einen Teigklecks in die Pfanne geben (das ist das Gesicht). Jetzt etwas mehr Teig nehmen und 2 Ohren an den Kreis setzen.
4. Mit den Blaubeeren Augen, Nase und Mund legen. Noch eine Minute weiterbraten.
5. Nun den Pancake wenden und für weitere 2 Minuten braten.
6. Den Vorgang wiederholen bis der Teig alle ist und mit Ahornsirup servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia