

Max und Maxis Fußballpfannkuchen

Fußballer und andere Sportler brauchen vor Spielen immer was Gutes zu Essen. Das gibt Kraft und wenn es auch noch gut schmeckt ist es eine super Motivation. Die beiden großen Fußballfans Max und Maxi haben da ein Geheimrezept, das ihnen schon viele Erfolge bei ihren Spielen ermöglicht hat. Probiert es einfach mal aus!

Für 2 Portionen braucht ihr:

- 2 Eier
- 60 ml (Milliliter) Sahne
- 60 ml (Milliliter) Milch
- 1 Priesse Salz
- 40 g (Gramm) Mehl
- 30 g (Gramm) Butter
- 4 EL (Esslöffel) Himbeermarmelade
- 1 EL (Esslöffel) Puderzucker

Gebt die zwei Eier in eine Schüssel und schüttet die Milch, die Sahne, das Salz und das Mehl dazu. Jetzt müsst ihr noch kräftig rühren, bis das Ganze zu einem glatten Teig geworden ist. Dann nehmt ihr eine Pfanne, gebt die Butter hinein und erwärmt sie auf mittlere Hitze so lange, bis die Butter geschmolzen ist. Jetzt kommt der schwierige Teil. Ihr müsst jeweils die Hälfte des Teiges vorsichtig in die Pfanne geben und aufpassen, dass sich die Masse auch gleichmäßig über den Pfannenboden verteilt. Wenn die Pfannkuchen fest geworden sind, müsst ihr sie vom Herd nehmen damit sie nicht anbrennen. So bekommt ihr zwei dicke Pfannkuchen. Wenn ihr vier dünnere Pfannkuchen backen wollt, dann gebt jeweils weniger Teig in die Pfanne. Danach bestreicht ihr die Pfannkuchen mit einer Himbeermarmelade und klappt sie zusammen. Nur noch den Puderzucker darüber streuen und fertig sind Max und Maxis Fußballpfannkuchen. Ein kleiner Tipp: Max und Maxi essen zu den Pfannkuchen gerne frische Himbeeren.

