

## Pancake Cereal: Müsli aus Mini-Pfannkuchen

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Pancakes

300 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
2 Esslöffel Zucker  
220 ml Milch  
2 Eier

#### Zum Servieren

300 g gemischte Beeren  
4 Teelöffel Ahornsirup  
4 Teelöffel geraspelte Schokolade  
400 ml Milch

Ich mag Frühstück am liebsten, wenn es jemand anderes für mich macht. Meine ehemalige Mitbewohnerin hat sich am Wochenende gerne in die Küche gestellt und **fluffige Pancakes** mit süßer Kondensmilch gemacht. Der beste Tipp: **Kleine Pancakes sind viel softer als große.** Aus diesem Grund gefällt mir der Trend **Mini-Pancakes als Frühstücksmüsli** zu verputzen besonders gut. Meine neue Mitbewohnerin findet das Naschen vor dem Essen gar nicht gut. Umso besser, dass es bei frischem **Pancake Cereal** nicht auffällt, wenn man zwei, drei verputzt, bevor kleinen Pfannkuchen mit Beeren und Milch in der Schüssel landen.

Du kannst dich nicht entscheiden, ob du lieber Pancakes oder Cornflakes zum **Frühstück** möchtest? Dann ist eine Schüssel voll Pancake Cereal genau die richtige Wahl und eine guter Kompromiss. Du kannst die kleinen Pfannkuchen mit frischer Milch und Früchten löffeln oder sie ganz nach deinem Geschmack mit Sirup & Co. toppen und vernaschen.

- 1 -

Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel

vermengen.

- 2 -

Milch und Ei dazugeben und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren.

- 3 -

Teig in einen Spritzbeutel füllen und kleine Teig-Kleckse in eine heißen Pfanne geben. Damit die Mini Pancakes nicht aneinanderkleben, achte darauf, dass du beim Klecksen genügend Abstand lässt.

- 4 -

Pancakes von beiden Seiten ca. 30 Sekunden bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken, und vorsichtig wenden.

- 5 -

Fertige Pancakes in eine kleine Schüssel geben. Nach Belieben mit Beeren, Schokolade und Ahornsirup toppen und mit Milch aufgießen.

