

Guten Morgen,

kennst du die Geschichte: „Eine Geburtstagstorte für die Katze“?

Jedes Mal, wenn Findus Geburtstag hat, backt der alte Pettersson ihm eine Pfannenkuchentorte. Da Findus ein besonderer Kater ist, feiert er seinen Geburtstag nicht einmal, sondern dreimal im Jahr. Das muss echt toll sein, oder?

Ich würde vorschlagen, dass wir unseren Geburtstag - nach wie vor - „nur“ einmal im Jahr feiern, aber eine Pfannenkuchentorte machen wir heute schon.

HIER kommst du zur Geschichte, falls du sie noch nicht kennst:

<https://www.youtube.com/watch?v=A16MbfRtEfc>

HIER ist mein Rezept für 4 Personen, die einen großen Hunger haben:

Für den Pfannkuchen-Teig:

- ✓ 520g Dinkelmehl
- ✓ 1L Milch
- ✓ 4 Eier
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 4TL Zucker

+ Neutrales Öl zum Braten

Als Belag:

- ✓ Zimt-Zucker oder Marmelade als Belag zwischen den Pfannkuchen
- ✓ Schlagsahne als oberste Schicht
- ✓ Evtl. Beeren

Alle Zutaten zu einem glatten Teig rühren. Eine größere Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Mit einer Schöpfkelle den Teig in der Pfanne verteilen und von beiden Seiten bräunlich ausbacken. Die fertigen Pfannkuchen aufeinanderstapeln, jeweils mit ein wenig Zimt-Zucker bestreuen bzw. mit einer Schicht Marmelade bestreichen. Wer möchte, kann auf den obersten Pfannkuchen Schlagsahne geben. Eventuell mit Beeren dekorieren.

Lecker! Guten Appetit!