

So liebe Kinder, heute mal keine Bastelanleitung, sondern ein Rezept, von dem eure ganze Familie etwas hat:

## Finnische Eierpfannkuchen

### Ihr braucht:

- 550 ml Milch
- 2 Eier
- 260 Gramm Mehl
- zwei EL Zucker
- einen EL weiche Butter/Margarine
- 3 Äpfel  
(oder andere Früchte, die ihr mögt)



### Und so geht es:

Den Ofen müssen eure Eltern euch auf 200°C vorheizen.

Zuerst die Eier, 1 EL Zucker und die Butter miteinander in einer Schüssel verrühren. Dann gebt ihr das Mehl und die Milch dazu und rührt es weiter zu einem sehr flüssigen Teig. Diesen Teig schüttet ihr auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und verteilt ihn gleichmäßig.

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden und auf dem Teig verteilen. Den übrigen Zucker darüber streuen und dann das Backblech für etwa 15 - 25 Minuten in den Ofen schieben. Auch ganz ohne Früchte schmeckt es sehr lecker.

Nach dem Backen bestreut ihr alles noch mit Puderzucker und teilt den "Riesepfannkuchen" in kleine Stücke.

Der Vorteil an dieser Variante ist, dass keiner lange am Herd stehen muss und alle gleichzeitig genießen können (ob warm oder später kalt).

Lasst es Euch schmecken!

LG Frau Habedank