

# GATGH GAP REZEPTE

WEIHNACHTLICHE PFANNKUCHEN MIT ZIMT & AHORNSYRUP

Zubereitungszeit 30 min | Für 2 Personen

GATGH GAP  
kochen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



YouTube



WWW.GATGHGAP.DE

# Zubereitung

- CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine passende Rührschüssel (28cm) legen. In der großen Schüssel das Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt und Salz vermengen.
- CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine andere passende Rührschüssel (28cm) legen. In der anderen Schüssel die Eier, Milch und geschmolzene Butter verquirlen.
- Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verrühren.
- CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine passende Pfanne (28cm) legen. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und den Pfannkuchenteig portionsweise hineingeben. Von beiden Seiten goldbraun backen.
- Die Pfannkuchen auf einen Teller stapeln.
- Mit Ahornsirup beträufeln, mit Puderzucker bestäuben und mit Beeren oder Früchten deiner Wahl garnieren. Nach Belieben mit Schlagsahne servieren.

# Zutaten

- Für die Pfannkuchen:
  - 200 g Mehl
  - 2 EL Zucker
  - 1 TL Backpulver
  - 1/2 TL Zimt
  - Eine Prise Salz
  - 2 Eier
  - 300 ml Milch
  - 2 EL geschmolzene Butter
  - Öl zum Braten
- Für die Dekoration:
  - Ahornsirup
  - Puderzucker
  - Beeren oder Früchte deiner Wahl
  - Schlagsahne (optional)

Guten Appetit wünscht Dir

*Deiner Ebsw*



[info@catchcap.de](mailto:info@catchcap.de)

[www.catchcap.de](http://www.catchcap.de)



**CATCHCAP**

*backen & genießen*



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap\\_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)