

GATCH GAP REZEPTE

WEIHNACHTLICHE PFANNKUCHEN MIT ZIMT & AHORNSYRUP

Zubereitungszeit 30 min | Für 2 Personen

GATCH GAP
kochen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



YouTube



WWW.GATCHGAP.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

www.catchcap.de



CATCHCAP

backen & genießen



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



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