

Halloween-Pfannkuchen

Niedliche Halloween Pfannkuchen backen - perfekt für Halloween sind diese kleinen Geister Pfannkuchen zum Frühstück.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pr. Salz
2 EL Zucker
2 Eier (Größe M)
400 ml Milch

Außerdem:

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
Puderzucker

Wie mache ich einfache Halloween-Pfannkuchen?:

1 Vorbereiten:

Mehl mit Backin, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Die Eier mit der Milch verquirlen. Die Flüssigkeit nach und nach unter das Mehl rühren.

2 Zubereiten:

Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und etwas Öl hineingeben. Mit einer kleinen Kelle oder einem Esslöffel etwas Teig so in die Pfanne geben, dass ein Gespenst entsteht. Das Gespenst auf beiden Seiten goldbraun backen und auf einen Kuchenrost legen. Noch warm mit 3 Schoko-Tröpfchen als Gesicht verzieren.

Die übrigen Gespenster genauso backen.

3 Verzieren:

Die Halloween Pfannkuchen auf Tellern anrichten, leicht mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit Dr. Oetker Rote Grütze servieren.