





Mini-Kokos-Pancakes für Kinder

Kleine Pfannkuchlein mit Buttermilch zum Frühstück

etwa 18 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

50 g Kokosraspel
125 g Weizenmehl
½ TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
250 ml Buttermilch
2 Eier (Größe M)

Außerdem:

etwa 50 g Butterschmalz

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei den schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Gib die Kokosraspel in eine beschichtete Pfanne und bräune sie unter Wenden bei mittlerer Hitze. Lass sie auf einem Teller erkalten.

2 Zubereiten:

Mische Mehl, Backin, Vanillin-Zucker und Salz in einer Rührschüssel. Rühre nach und nach die Buttermilch mit einem Scheebesen unter. Rühre dann die Eier und zuletzt die Kokosraspel unter.

3 Erhitze etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne. Gib für jeden Pfannkuchen einen Esslöffel Teig in die Pfanne und backe ihn von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun. Backe den restlichen Teig auf die gleiche Weise. Serviere die kleinen Pfannkuchlein noch warm mit Konfitüre.