

# PFANNKUCHEN



Zutaten für  ↻ Portionen

- 400 g Mehl, wer mag, kann Vollkornmehl verwenden
- 750 ml Milch, fettarm
- 1 Prise(n) Salz
- 3 große Ei(er)
- 1 Schuss Mineralwasser
- Butter, zum Backen

**1. Zutaten:** Sie kennen normalerweise all die oben zitierten Zutaten außer ...  
 fettarm : \_\_\_\_\_ Vollkornmehl : \_\_\_\_\_  
 die Zutat (en) : \_\_\_\_\_

## 2. Das Rezept

**Verben:** Assoziieren Sie jedes deutsche Verb mit seiner französischen passenden Übersetzung.

A) auf/heizen	1) Laisser reposer
B) ruhen lassen	2) chauffer
C) verrühren - durch/rühren	3) servir
D) dazugeben	4) étaler
E) servieren	5) ajouter
F) verteilen	6) mélanger

A	B	C	D	E	F

**Die Reihenfolge :** Finden Sie die richtige Reihenfolge !

- a) Die Herdplatte anfangs auf höchster Stufe aufheizen und etwas Butter in die Pfanne geben.
- b) Dann den Teig für ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- c) Zuerst das Mehl, die Milch, die Eier und die Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.
- d) Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, noch einen guten Schuss Mineralwasser dazugeben und nochmals kurz durchrühren.
- e) Mit Apfelmus und Zimt, Nutella oder Zucker servieren.
- f) Die heiße Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Butter gleichmäßig verteilen. Mit einem großen Löffel Teig in die heiße Pfanne geben und Schwenken gleichmäßig verteilen.

Etappe Nr..	1	2	3	4	5	6
Buchstabe..						