

Hasen Pancakes zu Ostern

Zutaten für 6 Stück:

- 250 g Weizenmehl
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz



Außerdem:

- Öl (für die Pfanne)
- 1 Banane
- Himbeere
- Heidelbeere
- 1 Möhre

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So machst du die Hasen Pancakes zum Osterfrühstück:

1. Gib die Eier, Milch, Zucker und Salz in eine Schüssel und mixe sie schaumig.
2. Mische das Backpulver mit dem Mehl und gib die Mehlmischung mit in die Schüssel.
3. Rühre alle Zutaten zu einem glatten Teig.
4. Erhitze etwas Öl in einer Pfanne.
5. Backe nun einen großen Kreis (als Kopf), 2 kleine Kreise (die Hamsterbacken) und 2 lange Teigkleckse (für die Ohren) in der Pfanne aus.
6. Dekoriere den Hasen mit der Möhre und den Früchten wie auf unserem Bild.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

