



# TREFFPUNKTSÜD

KINDER- & TEENIEZENTRUM DER STADT SOEST



**NEUES REZEPT  
MIT LEONIE:  
FLUFFIGE  
HIMBEER-  
PANCAKES**



## ZUTATEN

**HIMBEEREN**

**(1 GROSSE HAND VOLL)**

**120 ML HAFERMILCH**

**2 EL HONIG/ AHORNSIRUP**

**90 G HAFERFLOCKEN**

**1 EI**

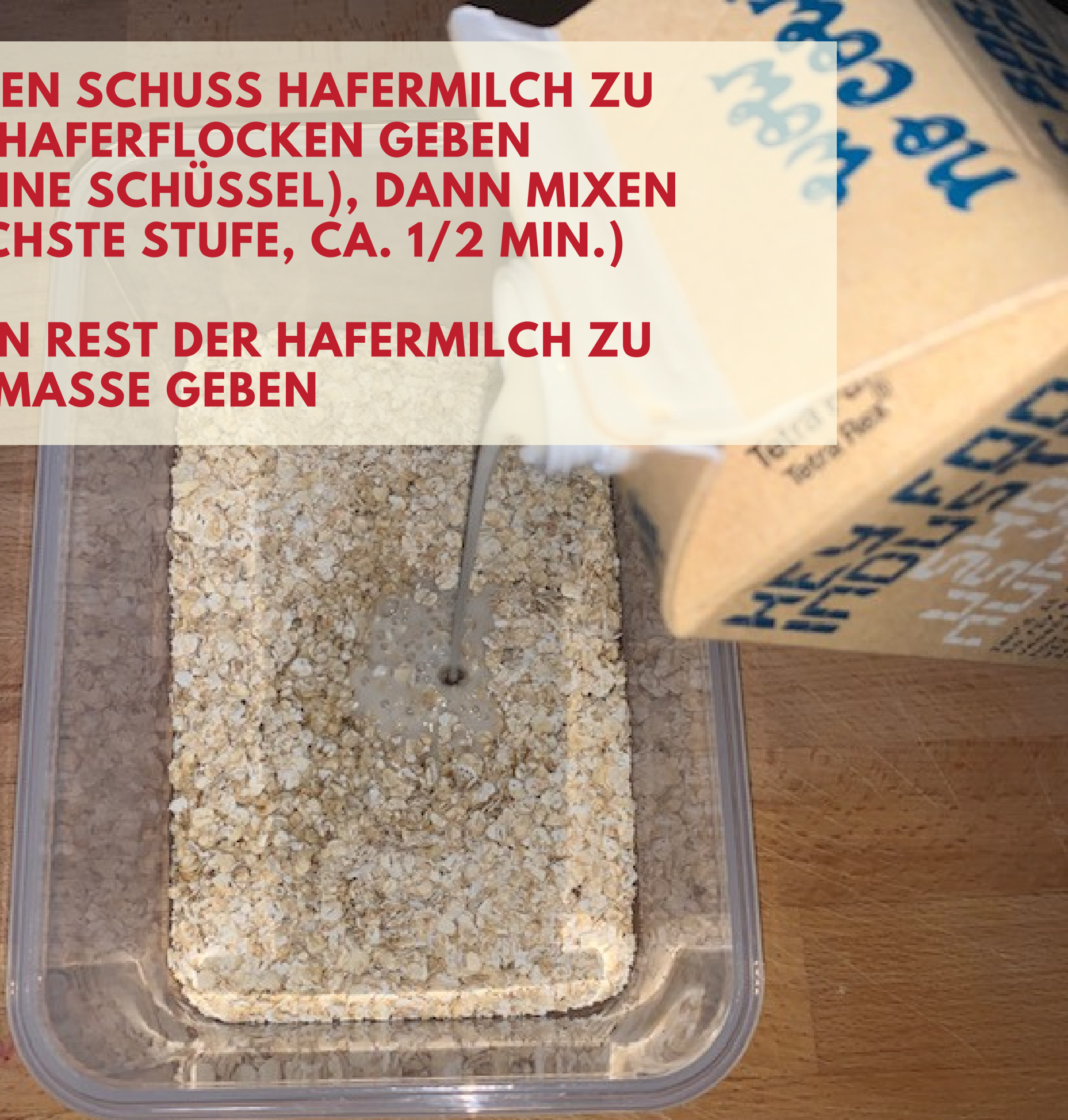
**1 TL ZIMT**

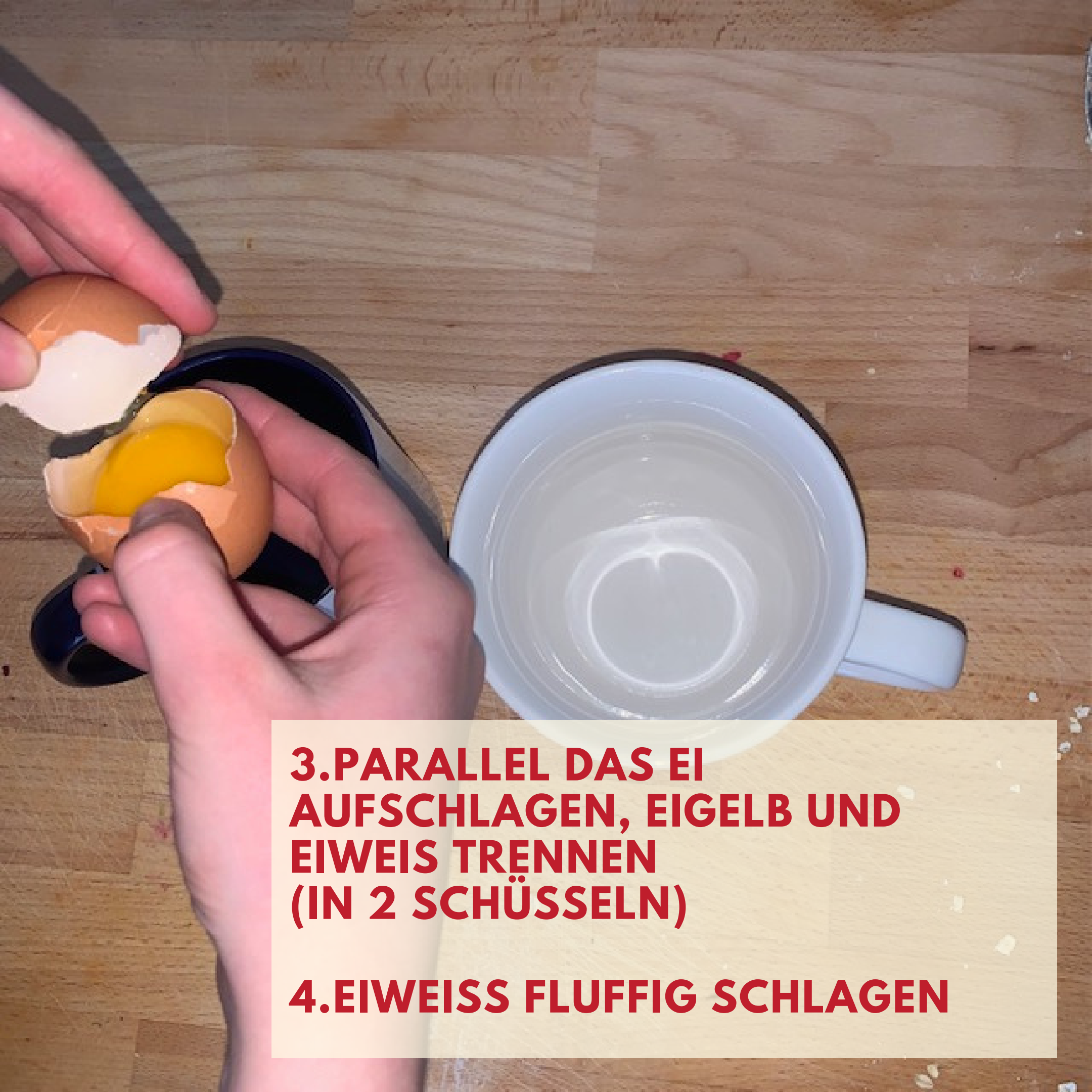
**1 PRISE SALZ**



**1. EINEN SCHUSS HAFERMILCH ZU DEN HAFERFLOCKEN GEBEN (IN EINE SCHÜSSEL), DANN MIXEN (HÖCHSTE STUFE, CA. 1/2 MIN.)**

**2. DEN REST DER HAFERMILCH ZU DER MASSE GEBEN**





**3. PARALLEL DAS EI  
AUFSCHLAGEN, EIGELB UND  
EIWEISS TRENNEN  
(IN 2 SCHÜSSELN)**

**4. EIWEISS FLUFFIG SCHLAGEN**



**5. EIWEISS, EIGELB,  
HONIG/AHORN SIRUP, ZIMT  
& SALZ ZU DER MASSE  
GEBEN & GUT VERRÜHREN**

A top-down view of a clear plastic rectangular container filled with a light-colored, thick batter. A large quantity of fresh raspberries is being mixed into the batter. A hand is visible on the right side, holding a blue-handled fork and stirring the mixture. The container sits on a wooden surface.

**6. HIMBEEREN DAZUGEBEN &  
ALLES KURZ MIXEN  
(HÖCHSTE STUFE)**

A close-up photograph showing a hand pouring a thick, pink batter from a white plastic jug into a dark, non-stick frying pan. The pan is on a stovetop and appears to be preheated, as there are some small, dark spots on its surface. The batter is being poured in a circular motion, creating a small pool in the center of the pan.

**7. EINEN KLEKS DER MASSE  
IN DIE ERHITZTE PFANNE  
GEBEN (MITTLERE  
HERDSTUFE, 1-2 EL ÖL)**

**8. PANCAKE IN DER PFANNE  
REGELMÄSSIG WENDEN  
(2-4 MIN.)**

**FERTIG,  
GUTEN APPETIT!**



**WER ES SÜSS MAG:  
PANCAKES MIT NUTELLA,  
MARMELADE ODER  
ETWAS ANDEREM  
BESTREICHEN!**

