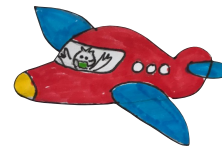




Apfelfannkuchen



- 1 Gib das Mehl in eine Schüssel. Schlage die Eier mit der Milch und dem Salz zu einer cremigen Masse und rühre nach und nach das Mehl unter. Pass auf, dass keine Klümpchen entstehen. Lasse den Teig 20 Minuten ruhen.
- 2 Wasche in der Zwischenzeit die Äpfel, schneide sie in Viertel, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in dünne Spalten. Beträufle sie mit etwas Zitronensaft.
- 3 Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker halb steif. Sie soll nicht zu fest sein.
- 4 Erhitze etwas Butter in einer Pfanne und lege ein Viertel der Apfelscheiben hinein. Rühre den Teig noch einmal um und gieße ein Viertel des Teigs über die Äpfel in die Pfanne.
- 5 Backe den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb, lege ihn auf einen Teller und halte ihn bei 60 Grad im Ofen warm. Backe weitere Pfannkuchen.
- 6 Verteile die Pfannkuchen auf Teller und serviere sie mit einem dicken Klecks Sahne.

Lösungen

Wie oft hat sich die Zahl 9 versteckt? - 20x

Wie geht denn das (Würfel)? - Würfel1: 2+3+6=11, Würfel2: 5+1+3=9, Würfel3: 6+4+5=15, Würfel4: 1+4+5=10

Buchstabendurcheinander: Handtuch, Umkleide, Dusche, Schwimmbecken, Sprungbrett, Kopfsprung, Bademeister, Wasserrutsche, Rettungsring

Symbolrätsel - Schuhe=10, Figur= 5, Pommestüte=4