

Frohe Ostern wünschen Euch Juliane und Hannelore!

Die Kinder und Ehemänner bemalen die ausgeblasenen Eier.
Statt immer nur Rühreier gibt es zur Abwechslung zum Frühstück
Mums-Mango-Pfannkuchen.

Mums-Mango-Pfannkuchen

Zubereitung Für 4 Personen: 100 g Mehl, 4 Eier,
100 ml Milch,
1 Prise Salz mit dem Schneebesen verrühren. 1
Vanillinschote auskratzen und den Inhalt mit $\frac{1}{2}$
TL Rohrzucker zugeben. Mango schälen und in
Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne
zerlassen und 2 EL Rohrzucker darin
karamellisieren. Mangoscheiben in die Pfanne
legen und den Teig darübergießen, von beiden
Seiten backen.

Tipp: Wenn der Teig ganz luftig und schaumig werden soll, 4 frische
Eier trennen, Eigelb zum Pfannkuchenteig geben. Das Eiweiß erst zu
Schnee schlagen, dann unterheben. Hierzu passt hervorragend ein
kräftiger ASSAM Blatt-Tee mit aufgeschäumter Milch.

Mmmmmm.....

Trick 17:

Piksen statt pusten

Vor der Kür kommt die PFLICHT. Doch statt beim Eierausblasen dicke Backen zu kriegen, greifen wir zu einer List...

Vorbereiten: Wir benötigen natürlich Eier, eine Einwegspritze (10 ml, aus der Apotheke, ca. 0,70 Euro) mit großer Kanüle, eine Schüssel, eine Stecknadel und Küchentrepp.

Ausblasen: Ei mit der Stecknadel oben und unten anstechen. Loch auf einer Seite auf 4 mm vergrößern. Spritze aufziehen, in das große Loch piksen und den Dotter anstechen. Ei über die Schüssel halten, mit der Spritze von unten Luft hineindrücken, bis der Inhalt herausfließt. Damit z.B. auch die Dotterschur herauskommt, mit der Spritze etwas nachhelfen.

Waschen und Reinigen: Ei mit dem großen Loch unter den Wasserhahn halten, mit dem Finger das kleinere unten zuhalten. Wenn das Ei halb voll gelaufen ist, ca. 30 Sekunden schütteln, dann das Wasser herauslaufen lassen bzw. mit der Spritze raussaugen. Abspülen und auf Küchenpapier trocknen lassen.



Der Pfannkuchen schmeckt natürlich auch kleinen Süßmaul-Tigern.