




Liebe Kinder der
Lauterbornschule,
jetzt sind die
Kirschen reif!



Es gibt 400 bekannte
Kirschensorten und man unterscheidet zwischen Süß-
und Sauerkirschen. Kirschen eignen sich zur
Herstellung von Saft und Marmelade. Sie schmecken
gut auf einem Kuchen oder zur Nachspeise. Von mir
bekommt Ihr heute ein Rezept für
Kirschpfannkuchen. Viel Spaß bei der Zubereitung und
nehmt Euch wieder einen Erwachsenen zur Hilfe.

Kirschpfannkuchen (4 Personen)

Zutaten	Zubereitung
<p>250 g Mehl</p>  <p>1 Pr. Salz</p> 	<p>Mehl und Salz in eine Schüssel geben.</p>
<p>4 Eier</p> 	<p>aufschlagen und hinzugeben.</p>

<p>1/2 l Milch</p> 	<p>hinzugeben und nach und nach verquirlen.</p>
<p>500 g Kirschen</p> 	<p>waschen, entkernen</p>
<p>1 TL ÖL</p> 	<p>in der Pfanne erhitzen, soviel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist, backen. Kirschen darauf verteilen. Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen.</p>
<p>Zucker</p> 	<p>zum Bestreuen des Pfannkuchens verwenden.</p> 

©Martina Schneider Juni 2020

Guten Appetit!

Ihr könnt gerne wieder ein Foto von Eurem Kirschpfannkuchen machen und es zur Schule mitbringen oder Ihr schickt das Foto per Mail an:

lauterbornschule@lbs.schulen-offenbach.de.

Danke ☺ Frau Schneider