

Anleitung Generalkonferenz Pancake Mix

2-3 Personen Mix:

Gib den Pancake Mix in eine Schüssel.

Gib 1 Ei dazu

1 ½ Esslöffel/ Suppenlöffel Sonnenblumenöl

1 ½ dl Milch

Verrühre die Zutaten bis sich ein dickflüssiger Teig bildet.

Gib etwas Bratfett in die Bratpfanne und brate Handteller grosse Pancakes auf mittlerer Hitze.

Serviere sie mit frischen Früchten, Schlagsahne, Apfelmus, Honig, Birnel oder Ahornsirup.

Eine wunderbare Generalkonferenz wünscht Euch die PV

4-5 Personen Mix:

Gib den Pancake Mix in eine Schüssel.

Gib 1 Ei dazu

3 Esslöffel/ Suppenlöffel Sonnenblumenöl

3 dl Milch

Verrühre die Zutaten bis sich ein dickflüssiger Teig bildet.

Gib etwas Bratfett in die Bratpfanne und brate Handteller grosse Pancakes auf mittlerer Hitze.

Serviere sie mit frischen Früchten, Schlagsahne, Apfelmus, Honig, Birnel oder Ahornsirup.

Eine wunderbare Generalkonferenz wünscht Euch die PV

5-7 Personen Mix:

Gib den Pancake Mix in eine Schüssel.

Gibt 2 Eier dazu

4 ½ Esslöffel/ Suppenlöffel Sonnenblumenöl

4 ½ dl Milch

Verrühre die Zutaten bis sich ein dickflüssiger Teig bildet.

Gib etwas Bratfett in die Bratpfanne und brate Handteller grosse Pancakes auf mittlerer Hitze.

Serviere sie mit frischen Früchten, Schlagsahne, Apfelmus, Honig, Birnel oder Ahornsirup.

Eine wunderbare Generalkonferenz wünscht Euch die PV

Generalkonferenz Pancake Mix

Du brauchst:

- Saubere Konfitüren oder Einmachgläser
- Trichter (einfacheres einfüllen der Zutaten in die Gläser)
- Küchenwaage
- Schüssel
- Esslöffel
- Teelöffel
- Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker
- Kopie Anleitung Generalkonferenz Pancake Mix
- Locher
- Schnur, Faden, oder Geschenkband

Wasche Dir die Hände

Miss die Zutaten ab

Lege den Trichter auf das Glas

Fülle die Zutaten ins Glas

Schraube es zu

Schneide die Anleitung aus

Mit dem Locher ein Loch in die Ecke stanzen

Das Geschenkband oder Schnur durchs Loch ziehen der Anleitung ziehen und um das Glas festbinden.

Fertig ist der Generalkonferenz Pancake Mix

Für 2-3 Personen:

110 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
2 Prisen Salz
1 gehäufte EL Zucker
1 gehäufte TL Vanillezucker

Für 4-5 Personen:

225 g Mehl
3 TL Backpulver
½ TL Salz
3 gestrichene EL Zucker
1 EL Vanillezucker

Für 5-7 Personen:

335g Mehl

4 ½ TL Backpulver

½ TL Salz

4 EL Zucker

1 EL Vanillezucker

Erklärung:

TL = Teelöffel oder Kaffeelöffel

EL= Esslöffel oder Suppenlöffel