

Nox:
"Pfannkuchen sind doch nur flache Plätzchen, oder?"



Lunulis

Sternen-Zauber-Pfannkuchen

♥ Magisch. Lecker. Kinderleicht! ♥

Star Magic Pancakes

♥ Magical. Delicious. Super Easy! ♥

Sunny:
"Nein Nox! Das sind Sternen-Pfannkuchen! Und sie machen jeden Geburtstag magischer!"




Du brauchst:

							
250 g Mehl	300 ml Milch	2 Eier	2 EL geschmolzene Butter	1 EL Zucker	1 TL Vanilleextrakt (oder Vanillezucker)	Lebensmittelfarbe (nach Wunsch)	Ausstechform (Stern, Herz ...)

You need:

							
250 g flour	300 ml Milch	2 eggs	2 tbsp melted butter	1 tbsp sugar	1 tsp vanilla extract (or vanilla sugar)	food coloring (as you like)	cookie cutter (star, heart ...)

1 Teig zaubern
Make the batter



Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.
Mix all ingredients in a bowl until smooth.

2 Farben hinzufügen
Add some magic



Den Teig in mehrere Schüsseln teilen und mit Lebensmittelfarbe einfärben.
Divide the batter into bowls and add food coloring.

3 Sternform
Star shapes



Pfannkuchen in einer Pfanne goldbraun ausbacken – oder mit Ausstechform süße Formen machen.
Fry the pancakes in a pan until golden brown – or use cookie cutters for fun shapes.

4 Dekorieren
Decorate



Mit Obst, Sahne, Streuseln und ganz viel Fantasie dekorieren.
Top with fruit, whipped cream, sprinkles and lots of imagination.




Nox:
"Jetzt versteh ich's... Pfannkuchen können echt magisch sein!"



Sunny:
"Perfekt für Kindergeburtstage! Schnell, bunt und einfach zauberhaft!"

Kleine Pfannkuchen – Große Magie!

Guten Appetit! Enjoy!

Gemeinsam mehr Magie im Alltag!
Lunulis – Ideen für kleine und große Abenteuer.



More magic in everyday life!
Lunulis – Ideas for little and big adventures.