

Für Leib...

Pfannenkuchengesichter

(für 2-3 Pfannenkuchen)

Zubereitung:

Verschlage 2 große Esslöffel Mehl mit frischer Milch(ca.1 Tasse) zu einem dickflüssigen Teig und lasse diesen eine halbe Stunde stehen, damit er aufquellen kann, denn das ist gut für das Mehl! Danach gibst du einen Löffel Zucker, eine Prise Salz, eine Prise Backpulver und ein Ei dazu und verrührst das Ganze gut miteinander. Nun ist der Teig fertig. Gebe etwas davon in eine Tasse und gebe dort einen Teelöffel Kakao dazu und verrühre auch das gut.

Jetzt stellst du eine Pfanne auf den Herd und bestreichst den Boden mit einem Pinsel mit Öl. Das wird erhitzt. Jetzt gibst du mit einem kleinen Löffel vom schwarzen Teig: 2 Punkte als Augen und einen Strich als Mund in die Pfanne. Anschließend kommt der helle Teig vorsichtig und mit Hilfe eines Löffels in die Pfanne. Der Kuchen muss nun braun werden. Du kannst mit dem Pinsel noch etwas Öl an den Pfannenrand streichen, denn somit kannst du den Pfannkuchen besser wenden. Noch kurz auf der anderen Seite fertig backen und auf einen Teller legen. Das wiederholst du solange kein Teig mehr da ist. Mit Marmelade, Banane oder Zimt und Zucker warm servieren.



Viel Spaß, gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Gebet

Wir danken dir Gott,
dass du zu uns Menschen kommst und für uns da bist.
Du bist bei uns zu Hause, in der Schule und wo wir spielen.
Wir denken jetzt an die vielen Menschen, die in Not sind.
Komm du auch zu ihnen mit deiner Hilfe.
Schicke zu den Kranken und Einsamen einen Freund.
Schicke zu dem Hungrigen einen, der ihm zu essen gibt.
Schicke zu dem Traurigen einen, der ihn froh macht.
Zeige auch uns, wo wir helfen können,
und gib uns den Mut und die Kraft dazu.

Platz für ein Foto oder ein gemaltes Bild von Deinen Pfannenkuchengesichtern: