



Flenn-Cakes



Taschentücher raus und Kochschürzen an! Heute gibt es Flenn-Cakes – ein Frühstück zum Heulen. Ja, es gibt immer einen guten Grund für Tränen – sei es aus Verzweiflung oder aus Freude. Und das passende Gericht dazu gibt es hier:

Man nehme:

- 60 g Butter
- 300 g Mehl
- 30 g Zucker
- eine Prise Salz
- ein Päckchen Backpulver
- einen TL Natronpulver
- zwei Eier
- 400 ml Milch



Der Teig:

Als erstes lasst ihr die Butter bei kleiner Hitze im Topf auf der Herdplatte zerlaufen. Dann gebt ihr das Mehl, die Eier, den Zucker, das Salz, das Back- und das Natronpulver, die Milch und die zerlaufene Butter in eine Rührschüssel und verrührt alles zu einem glatten Teig.



Dann lasst ihr ihn 20 Minuten ruhen, damit er quellen kann. Erhitzt dann ein bisschen Fett in einer Pfanne und gebt den Teig rein. Wenn ihr seht, dass die Bläschen auf der Oberseite des Teiges langsam platzen, wendet den Flenn-Cake und lasst auch die andere Seite goldbraun werden.

**Tada – zum Flennen schön!**

Wenn ihr einen ganzen Stapel Flenn-Cakes macht, könnt ihr sie zum warmhalten einfach in den Ofen stellen, oder ihr legt sie auf einen Teller unter ein frisches Küchenhandtuch.



Als Variante könnt ihr den Teig auch mit frischen Blaubeeren veredeln und dann in die Pfanne geben. So oder so schmecken Flenn-Cakes am allerbesten, wenn ihr oben drauf noch Ahornsirup gießt. Ihr dürft jetzt gerne aus Ergriffenheit weinen, weil die Flenn-Cakes so lecker sind!

Ah!