

Mickeymousepfannkuchen

Zutaten: (für 2 Personen)

- 150 ml Joghurt
- 1 Ei
- 75 g Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 eingelegte Ananasscheibe
- 2 Himbeeren
- 4 frische Heidelbeeren
- etwas Mascarpone
- Staubzucker zum Bestäuben



Zubereitung:



Mische das Joghurt und das Ei in einer mittelgroßen Schüssel.



Füge das Mehl und das Backpulver hinzu und verrühre alles zu einem dickflüssigen Teig.



Erhitze das Öl in einer beschichteten Pfanne. Gib etwa ein Drittel des Teigs hinein und verstreiche ihn so, dass ein großer Kreis entsteht. Setze zwei kleine Portionen als Ohren daneben.



Backe den Pfannkuchen für ca. 3 Minuten bei niedriger Hitze an, bis er goldbraun ist.



Wende den Pfannkuchen und backe ihn auch auf der anderen Seite goldbraun an. Backe aus dem restlichen Teig auf dieselbe Weise einen weiteren Pfannkuchen.



Drittelle die Ananasscheibe und setze jeweils ein Stück als Mund und die Himbeeren als Nase auf den Pfannkuchen. Aus 2 Klecksen Mascarpone und den Heidelbeeren machst du die Augen.



Gib den Staubzucker in ein feines Sieb und bestäube damit die Ohren.