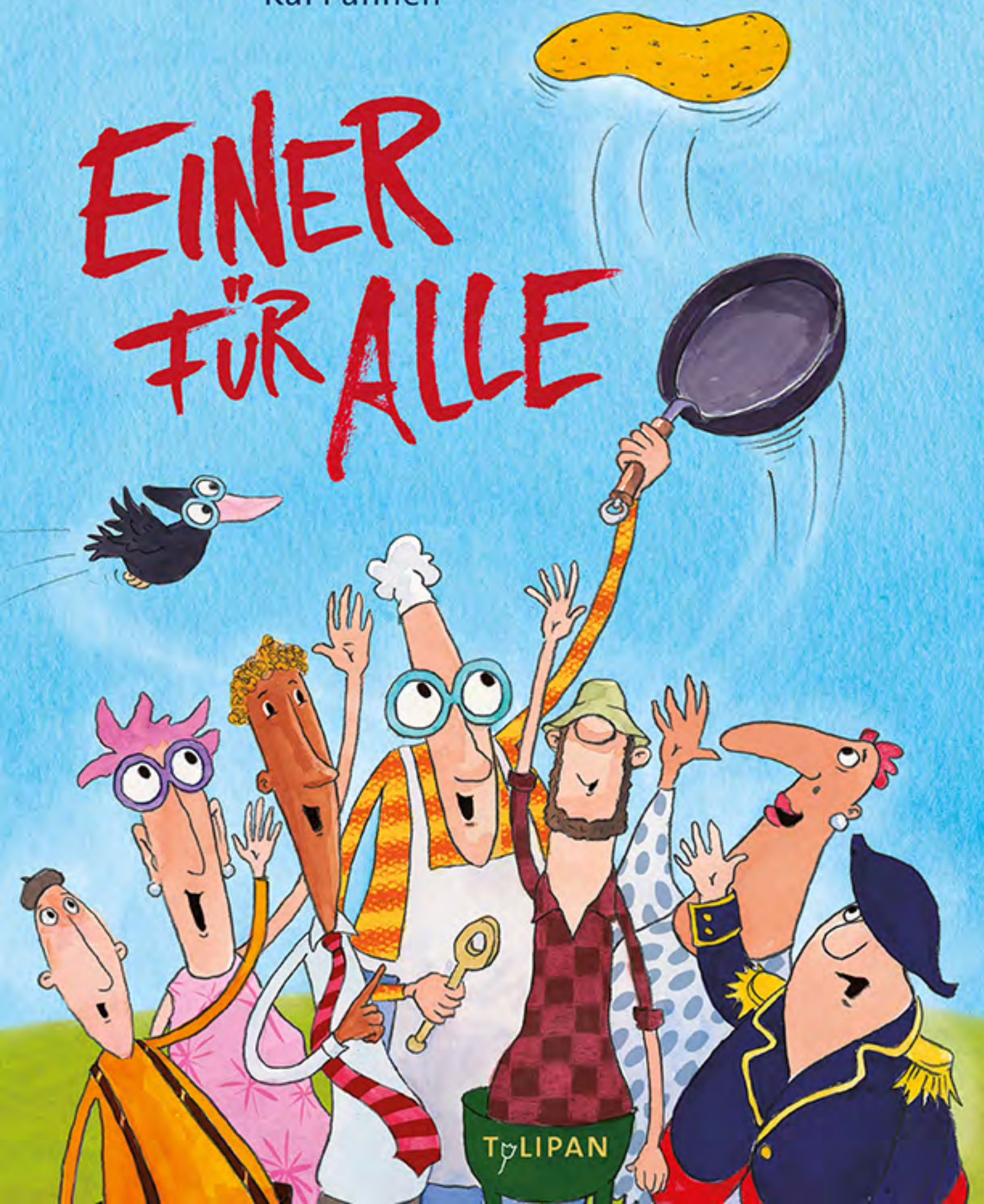


Kai Pannen

EINER FÜR ALLE



PFANNKUCHEN

À LA HERRTAPSIG

DU BRAUCHST:

4 EIER



200 G MEHL

400 ML MILCH



WENN'S SÜSS WERDEN SOLL:
ETWAS VANILLE (GEMAHLEN),
40 G ZUCKER DAZUGEBEN.



1 PRISE SALZ



1 SCHUSS MINERALWASSER,

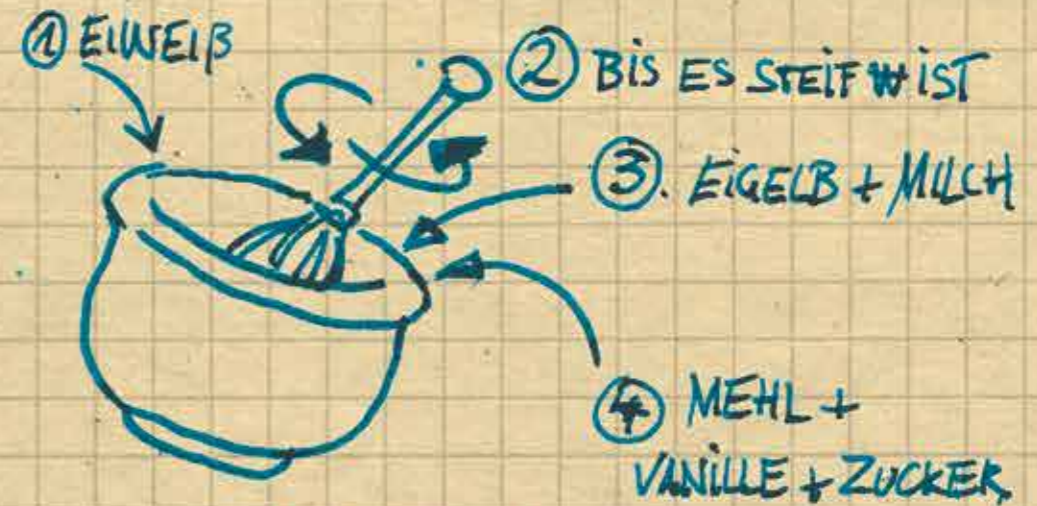
BUTTER ODER SPEISEÖL



- DAS EIWEIß MIT EINER PRISE
SALZ IN EINER SCHÜSSEL STEIF SCHLAGEN.

- EIGELB + MILCH HINEINRÜHREN.

- DAS MEHL ZUSAMMEN MIT DER GEMAHLENE
VANILLE UND DEM ZUCKER HINEINSIEBEN.



HINTEN IM BUCH
GEHT ES WEITER. →

Kai Pannen

EINER FÜR ALLE



Besucht uns auf Facebook und Instagram!

TULIPAN-Newsletter

Tolle Lesetipps kostenlos per E-Mail!

www.tulipan-verlag.de

© Tulipan Verlag GmbH, München 2023

Alle Rechte vorbehalten

1. überarbeitete Neuauflage 2023

Text und Bilder: Kai Pannen

Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG, Calbe

ISBN 978-3-86429-608-6

 TULIPAN VERLAG

Als Herr Tapsig neulich einen Pfannkuchen
essen wollte, geschah etwas ganz Sonderbares:
»Holdrio, ein Pfannkuchen,
der schmeckt richtig lecker!
Und wird mit Ahornsirup drauf
zum höchsten der Geschmäcker«,
sagte Herr Tapsig vergnügt.
»Noch einmal wenden ... und hops!«

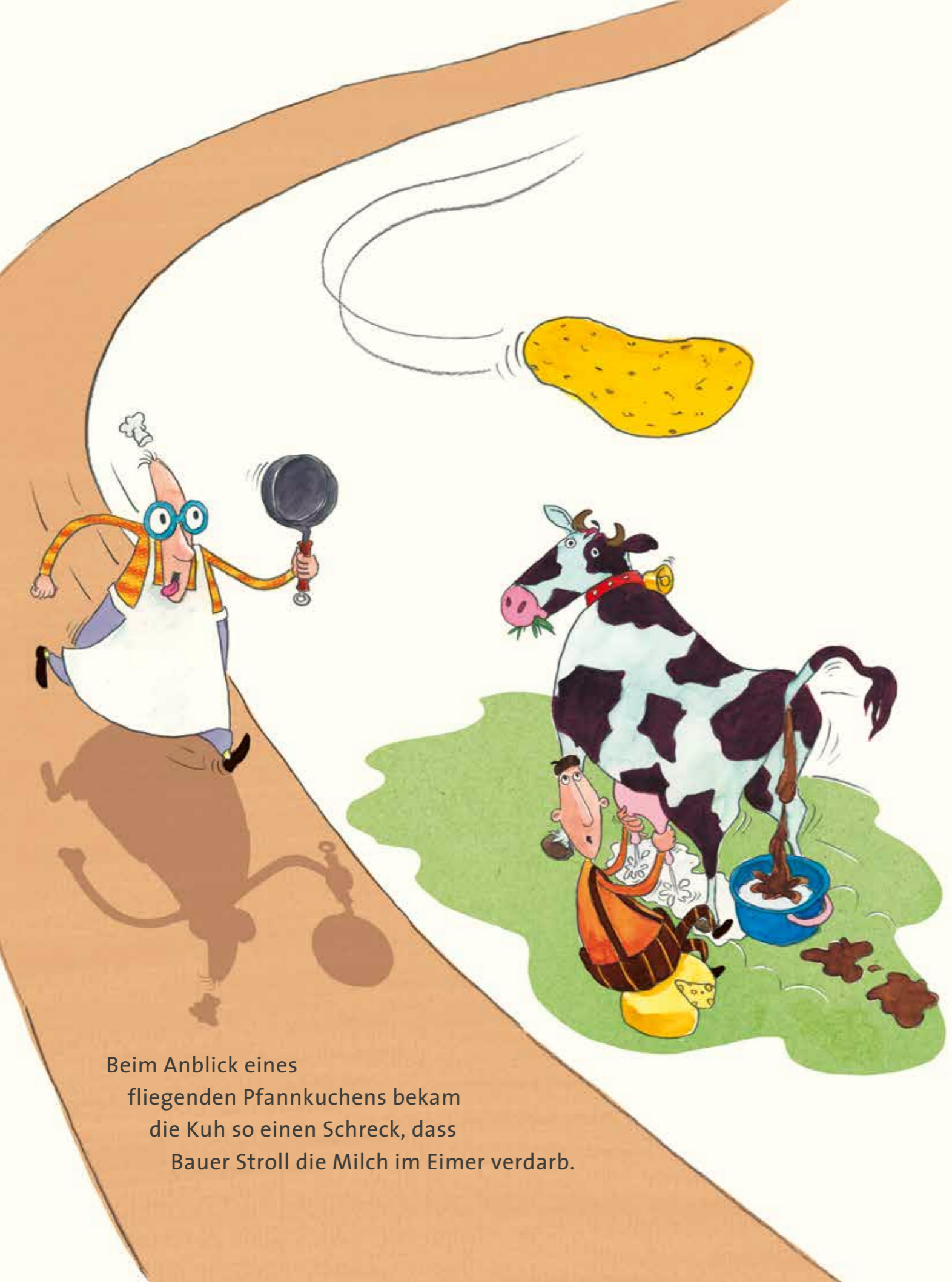




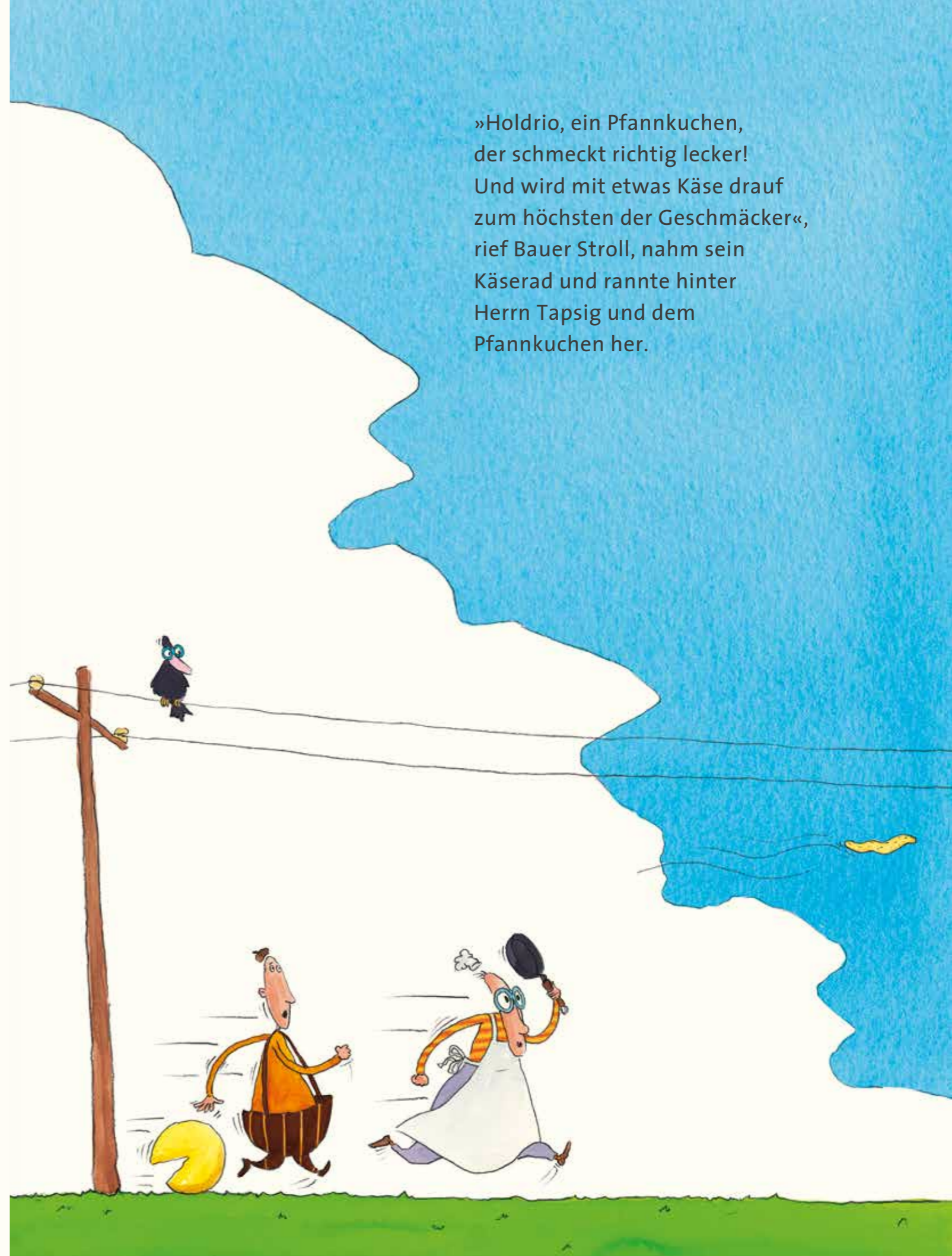
Doch der Pfannkuchen flog nicht zurück in die Pfanne, sondern durch das offene Fenster hinaus und davon. Er mochte keinen Ahornsirup. Der war ihm zu klebrig und zu süß.

Herr Tapsig hatte großen Appetit auf Pfannkuchen mit Ahornsirup, aber keine Lust, einen neuen zu machen. Also rannte er hinter dem Pfannkuchen her.





Beim Anblick eines
fliegenden Pfannkuchens bekam
die Kuh so einen Schreck, dass
Bauer Stroll die Milch im Eimer verdarb.



»Holdrio, ein Pfannkuchen,
der schmeckt richtig lecker!
Und wird mit etwas Käse drauf
zum höchsten der Geschmäcker«,
rief Bauer Stroll, nahm sein
Käserad und rannte hinter
Herrn Tapsig und dem
Pfannkuchen her.