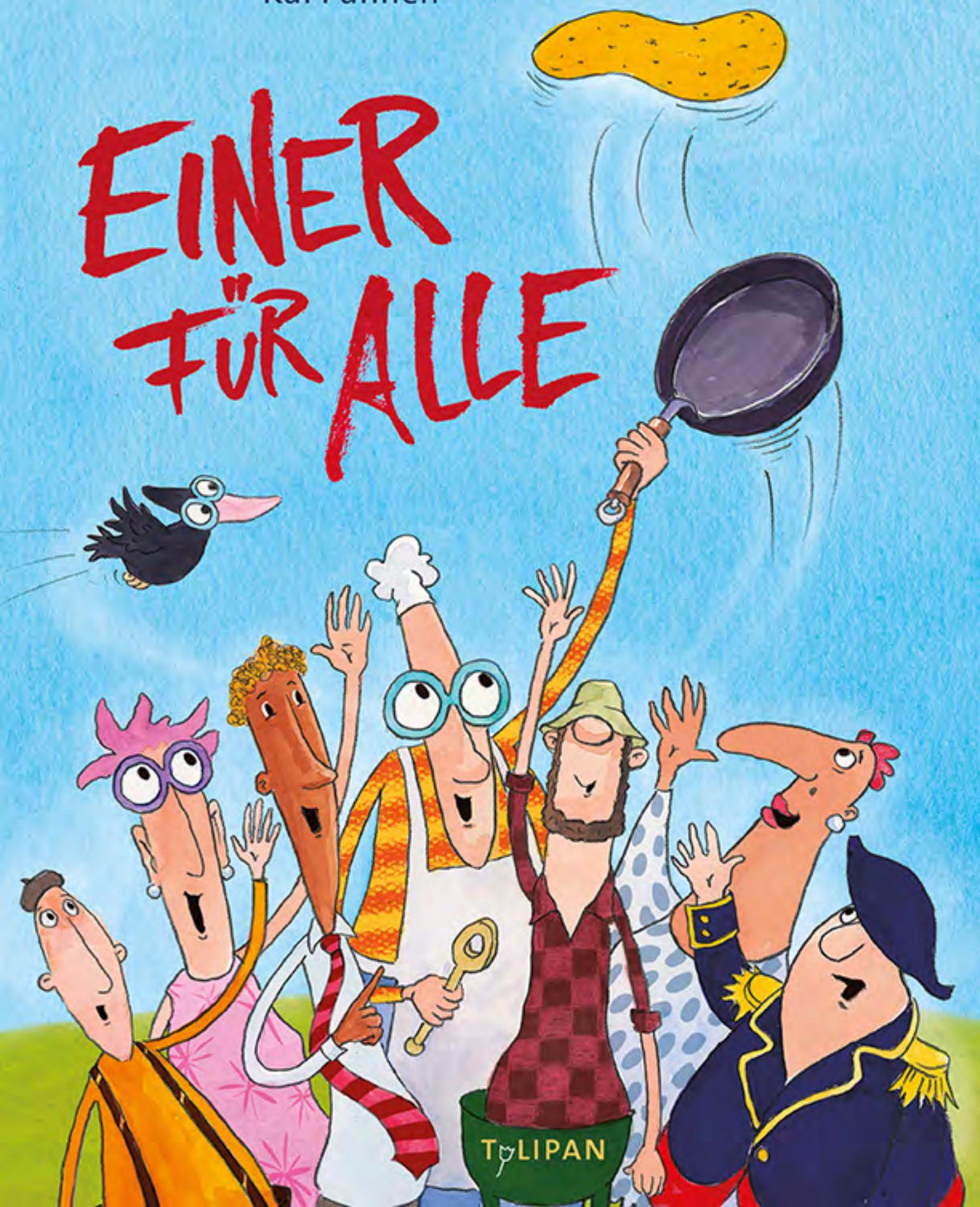


Kai Pannen

# EINER FÜR ALLE

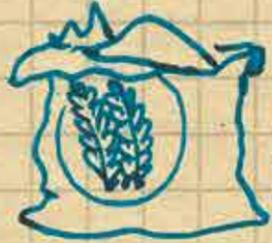
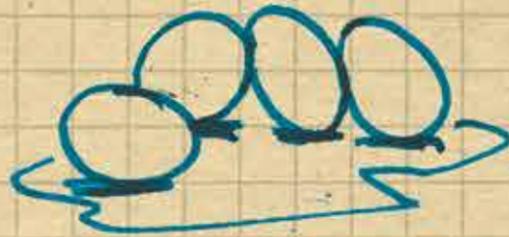


# PFANNKUCHEN

## 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,

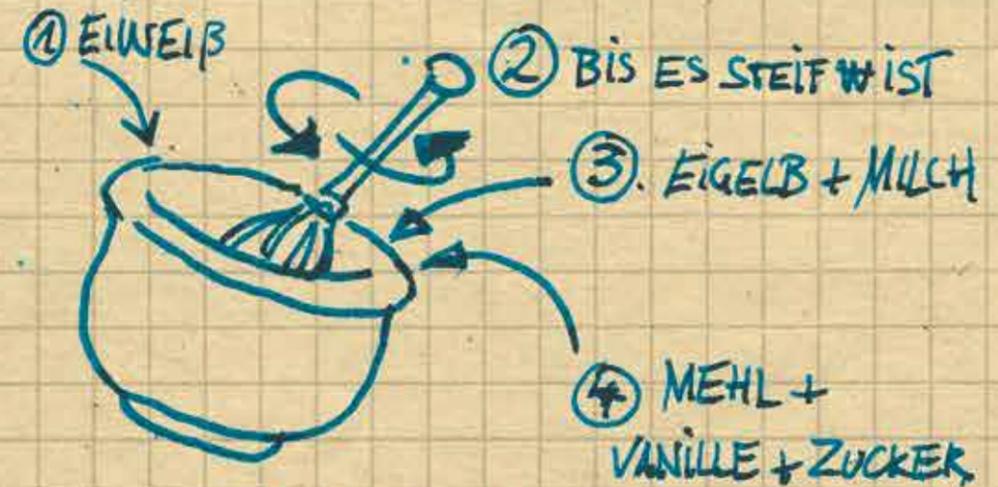
BUTTER ODER SPEISEÖL



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

- EIGELB + MILCH HINEINRÜHREN.

- DAS MEHL ZUSAMMEN MIT DER GEMAHLENEN  
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](http://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!«

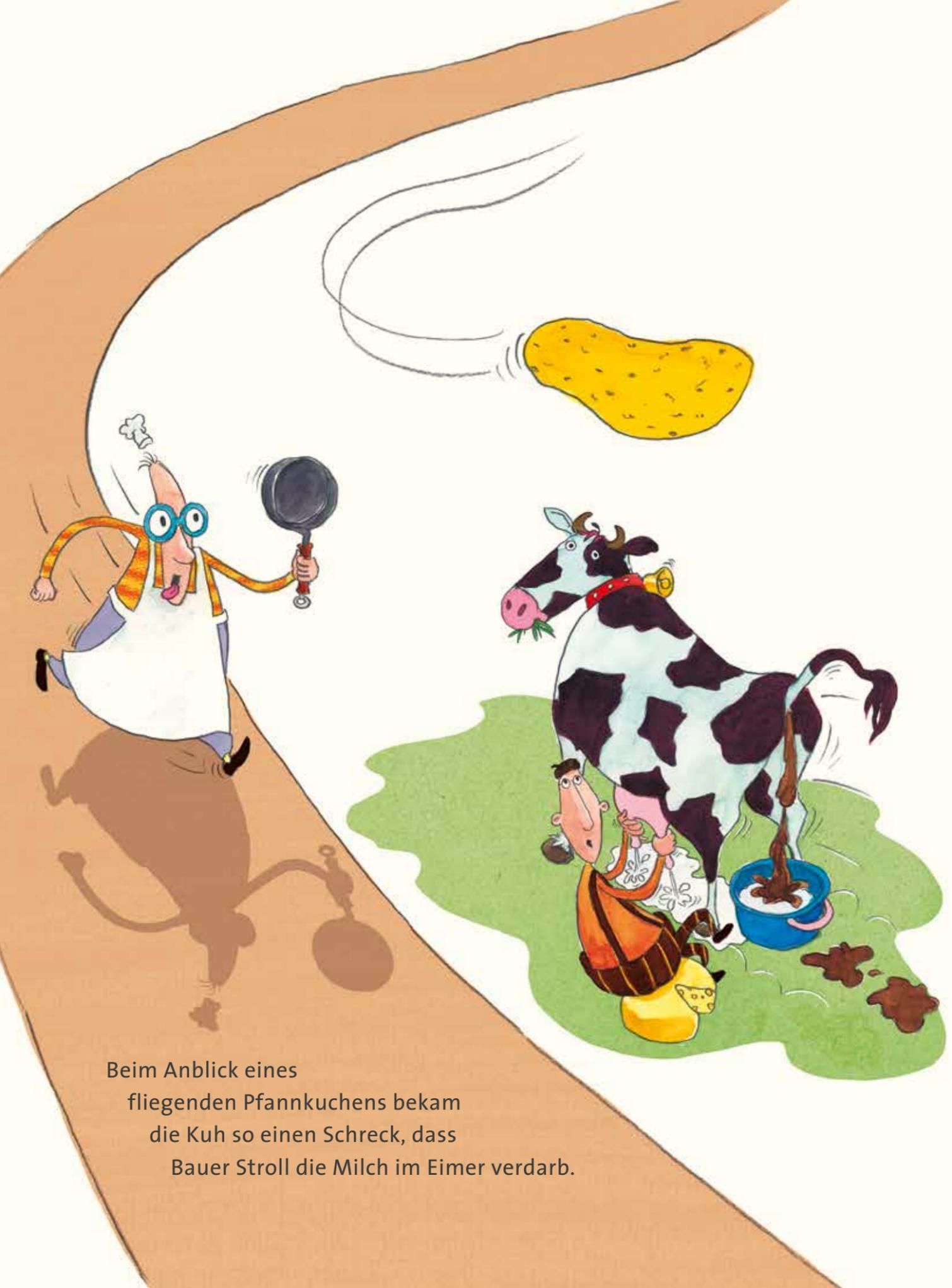




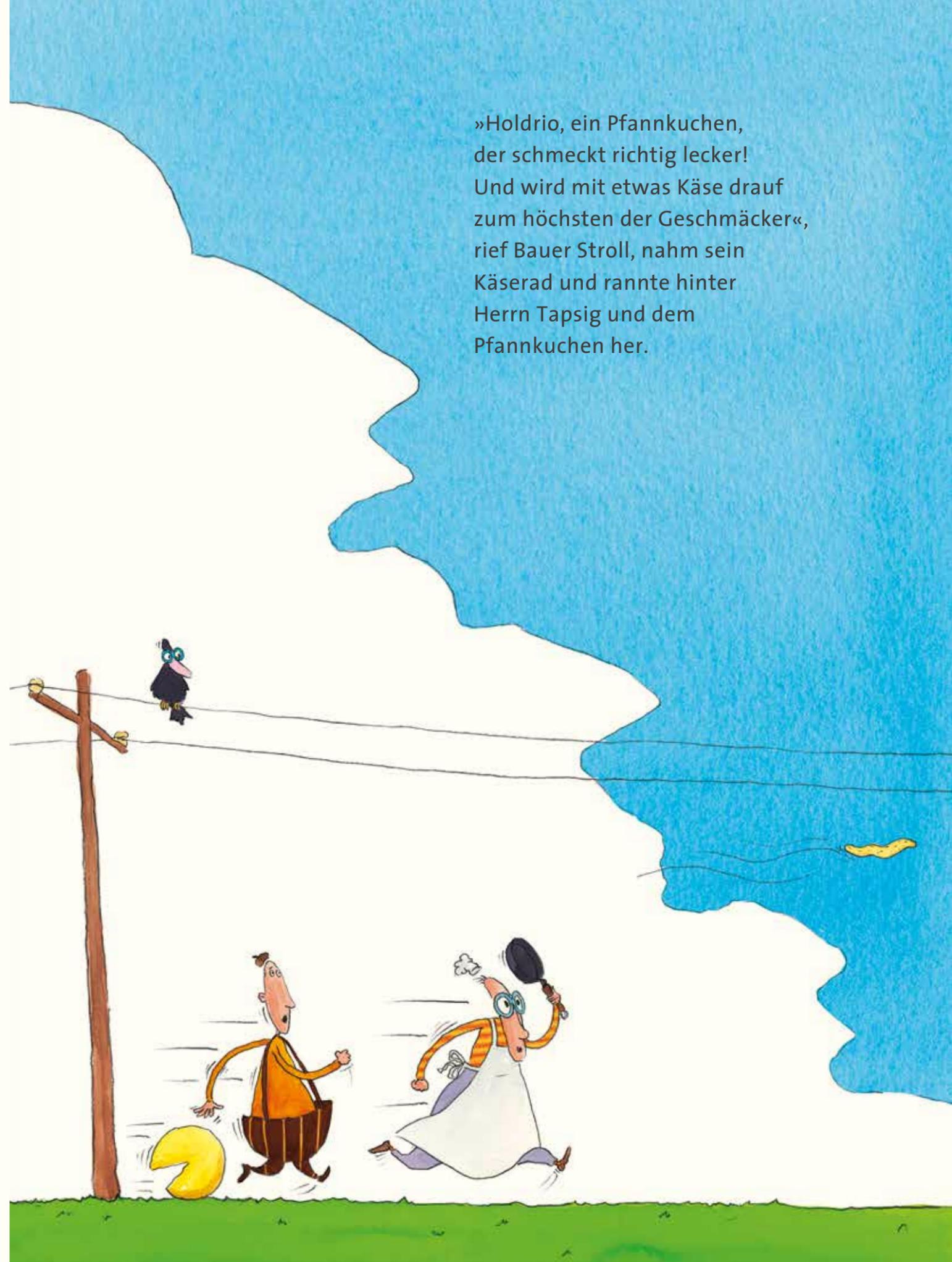
Doch der Pfannkuchen flog nicht zurück in die Pfanne, sondern durch das offene Fenster hinaus und davon. Er mochte keinen Ahornsirup. Der war ihm zu klebrig und zu süß.

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.