Diese Geschichte wird Ihnen von **Ririro.com/de** kostenlos zur Verfügung gestellt. Unser Ziel ist es, allen Kindern auf der Welt freien Zugang zu einer Vielzahl von Geschichten zu ermöglichen. Die Geschichten können online gelesen, heruntergeladen und ausgedruckt werden und decken ein breites Spektrum an Themen ab, darunter Tiere, Fantasie, Wissenschaft, Geschichte, verschiedene Kulturen und vieles mehr.

Unterstützen Sie unsere Mission, indem Sie unsere Website teilen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!



Ririro

PHANTASIE IST WICHTIGER ALS WISSEN

Ririro

Der Junge, der nur Pfannkuchen aß



Rekai liebte es, Pfannkuchen mehr als alles andere auf der ganzen Welt zu essen.

Er liebte Pfannkuchen so sehr. Er weigerte sich einfach, irgendein anderes Essen zu essen!





Rekais Mama sagte: „Iss etwas Gutes. Nimm ein paar Gemüse und Obst! Und vergiss nicht Wasser und Saft."

Aber Rekai schüttelte den Kopf und sagte: „NEIN! Ich will nicht. Nur Pfannkuchen sind gut genug!"





Dann hatte seine Mama eine Idee. „Ich weiß, wie ich Rekai dazu bringen kann, gesundes Essen zu essen!" sagte sie.

Sie bereitete eine besondere Charge Pfannkuchen mit einer Überraschung Zutat zu.





Mama beobachtete, wie er sie verschlang, und sie war sehr zufrieden.

Leise kicherte sie und dachte: Das ist großartig. Er hat keinen Schimmer, was er gerade gegessen hat!



Dann, eines Tages, erwischte Rekai Mama dabei, wie sie



Butternuss zu seinen Pfannkuchen hinzufügte, und er war sehr überrascht. „Deine geheime Zutat ist ein Gemüse?" rief er.

Bis heute genießt er es, seine Pfannkuchen zu essen, und jeden Tag fügt Mama viele leckere Überraschungen hinzu.





Manchmal fügt sie Spinat hinzu. Manchmal fügt sie Karotten hinzu. Manchmal fügt sie Erdbeeren oder sogar Äpfel hinzu.



Es ist jedes Mal eine lustige Überraschung.

Pfannkuchen-Überraschungsrezept

1 Tasse (250 ml) selbstaufgehendes Mehl

1 Ei

1 Tasse (250 ml) Milch

1 EL (15 ml) Zucker

2 EL (30 ml) geschmolzene Butter oder Margarine

1 Prise Salz

1 TL (5 ml) Speiseöl

Überraschung: Eine Handvoll gekochtes und abgetropftes Gemüse oder püriertes Obst nach Wahl.

Zubereitung:

Ei trennen und Eiweiß separat steif schlagen. Beiseite stellen.

Eigelb mit Zucker, Milch, Salz und Butter verrühren.

Alle flüssigen Zutaten zum selbstaufgehenden Mehl geben und gut verrühren.

Vorgekochtes Gemüse oder püriertes Obst unterrühren, dann zum Schluss das Eiweiß.

Die gewünschte Menge Teig in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erhitzen.

Sobald der Teig Blasen wirft und goldbraun ist, wenden.

Guten Appetit!

