

Pfannkuchenmonster in XL



Fun Food für Kinder | Foto Credit: freepik.com
@bondarenko_rimma

Zutaten für ein großes Pfannkuchenmonster

- veganer Pfannkuchenteig ([das ganze Rezept zum Ausdrucken findest du hier](#))
- 1/2 Banane
- 1 Erdbeere
- 3 bis 5 Blaubeeren
- Öl (z.B. Rapsöl)

Hilfsmittel

- Pfanne
- Herdplatte
- Pfannenwender
- Küchemesser
- Schneideunterlage
- Kelle
- Rührschüssel

Zubereitung

1. Pfannkuchenteig zubereiten: Pflanzendrink, Mehl, Backpulver, Mineralwasser, Salz und optional Vanillearoma und Agavendicksaft miteinander vermengen, bis ein Teig entsteht. **Hinweis:** Die genauen Mengen für die Zutaten findest du in unserem [veganen Pfannkuchenrezept](#).

2. Obst für das Monstergesicht vorbereiten: Beeren säubern und trocknen. Die Erdbeere in sehr schmale dünne Streifen schneiden. Daraus wird später der Mund für das Monster. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Drei Bananenscheiben bilden nachher die Augen. Die restlichen Bananenscheiben kannst du zu Dreiecken bzw. Zacken schneiden – das werden die Zähne.

3. Monster zubereiten: Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Pfannkuchenteig darin ausbacken. Dabei darauf achten, dass das Monster aus verschiedenen Pfannkuchenkreisen besteht: Wir haben einen großen Kreis mit der Kelle gegossen und kurz in der Pfanne ziehen lassen. Danach wurden vier weitere kleinere Kreise als Arme und Beine mit einer kleineren Kelle in die Pfanne gegossen.

Tip: Bevor du das Monster in der Pfanne wendest, solltest du sicher gehen, dass die Rückseite gut durchgebacken ist. In der Regel ist das nach etwa 4 bis 6 Minuten bei mittlerer Hitze der Fall. Zudem kommt es darauf an, wie dick der Pfannkuchenteig gegossen wurde.

4. Pfannkuchen-Monster servieren: Dafür Den Pfannkuchen auf einem großen Teller anrichten. Mit dem vorbereiteten Obst Augen, Zähne und Mund legen und sofort servieren. Wer mag, reicht dazu Apfelmark oder Dattelsirup (wahlweise Agavendicksaft oder Ahornsirup).

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit
[@waf.foodies](#) oder [#waffood](#) [#wafvegan](#)
[#wafveggie](#) [#wafkochen](#) [#wafbacken](#)

Pfannkuchenmonster mit Glotzaugen



Fun Food für Kinder | Foto Credit: freepik.com
@elenashashkina

Zutaten für ein kleines Pfannkuchenmonster mit Glotzaugen

- veganer Pfannkuchenteig ([das ganze Rezept zum Ausdrucken findest du hier](#))
- 1/4 Banane
- 1 Erdbeere
- 2 Blaubeeren
- 1 bis 2 EL Erdnussbutter | alternativ: Nussbutter nach Wahl
- Sonnenblumenkerne | alternativ: Mandeln, Kürbiskerne oder ähnliches
- 3 Zahnstocher aus Holz
- Öl (z.B. Rapsöl)

Hilfsmittel

- Pfanne
- Herdplatte
- Pfannenwender
- Küchemesser
- Schneideunterlage
- kleinere Kelle
- Rührschüssel

Abkürzungen: EL = Esslöffel

Zubereitung

1. Pfannkuchenteig zubereiten: Pflanzendrink, Mehl, Backpulver, Mineralwasser, Salz und optional Vanillearoma und Agavendicksaft miteinander vermengen, bis ein Teig entsteht. **Hinweis:** Die genauen Mengen für die Zutaten findest du in unserem [veganen Pfannkuchenrezept](#).

2. Obst vorbereiten: Beeren säubern und trocknen. Die Erdbeere in dünne Scheiben schneiden. Daraus wird später die Zunge für das kleine Monster. Die Banane schälen und in etwas dickere Scheiben schneiden.

Tipp: Die Blaubeeren können auch einfach aufgelegt werden und müssen nicht zwingend direkt an den Bananenscheiben befestigt werden. Hier sollten unbedingt Eltern mithelfen, da es mit den Zahnstochern knifflig werden kann.

3. Monster zubereiten: Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Pfannkuchenteig darin ausbacken. Dabei darauf achten, dass das kleine Monster aus zwei kleinen Pfannkuchenkreisen besteht. Hier kann der Teig ruhig etwas dicker, aber dafür kleiner in die Pfanne gegossen werden.

Tipp: Bevor du die Pfannkuchen in der Pfanne wendest, solltest du sicher gehen, dass die Rückseite gut durchgebacken ist. In der Regel ist das nach etwa 4 bis 6 Minuten bei mittlerer Hitze der Fall. Zudem kommt es darauf an, wie dick der Pfannkuchenteig gegossen wurde.

Pfannkuchenmonster mit Glotzaugen

4. Pfannkuchenmonster servieren: Dafür einen Pfannkuchenkreis auf einen Teller legen und den vorderen Teil mit Erdnussbutter bestreichen. In den vorderen Bereich eine Erdbeerscheibe als Zunge in die Erdnussbutter drücken. Die spitzen Enden der Sonnenblumenkerne als Zähne vorsichtig in den Rand des Pfannkuchens drücken. Den zweiten Pfannkuchenkreis ebenfalls mit Sonnenblumenkernen bestücken und auf den Pfannkuchen mit der Zunge auflegen. Zwei Zahnstocher jeweils in eine Bananenscheibe stecken und diese so auf den Monsterkopf aufsetzen und fixieren. Den dritten Zahnstocher in kleinere Teile zerbrechen. Danach jeweils in die Blaubeeren stecken und anschließend so an den Bananenaugen befestigen.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit
@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken