

DAS

RUND UM

Milch, Ei und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Bananen mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken und anschließend ebenfalls unter den Teig rühren. Die Pfanne erhitzen und vor jedem Pfannkuchen etwas Öl darin verteilen. Mit einer Kelle den Teig in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Wenn die Ränder des Teiges sich goldgelb verfärben, den Pfannkuchen wenden. Die Menge reicht für 6 bis 7 Stück.



- 1 Ei
- 90 g Mehl
- 150 ml Milch
- 1 EL Zucker
- 1 Banane

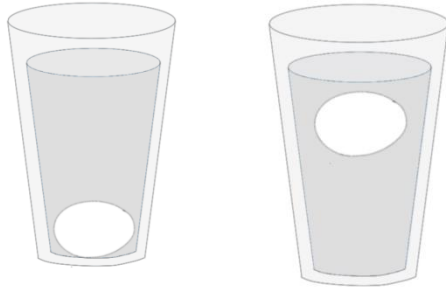
MEIN REZEP T FÜR
EIER-BANANEN-PFANNKUCHEN

IST DAS EI FRISCH?
DER AMPEL-TEST

Fülle Wasser in ein Glas.
Gebe ein Ei vorsichtig dazu.
Zeichne dein Ei ins Glas:



Steigt das Ei nach **oben**,
ist es nicht mehr gut.
Sinkt das Ei nach **unten**,
kann man es genießen.



Das ist wie bei einer Ampel.
Oben leuchtet sie rot – **STOPP!**
Unten leuchtet sie grün – **LOS!**

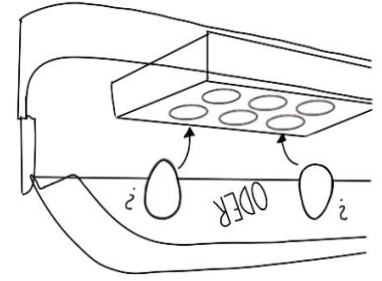
Male die Ampel an!



Das Ei wird schneller schlecht.
Luftblase nach oben und
oben lagert, wandert die
Wenn man das Ei mit der Spitze nach
Luftblase haben.
runden Seite eine
Eier innen an der



MERKE DIR: AM BESTEN
LAGERT MAN EIER MIT
DER SPITZE NACH
UNTEN!



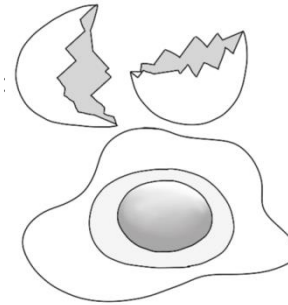
- Spitze nach oben
- Spitze nach unten

WIE LAGERN EURE
EIER IM KÜHLSCHRANK?
KREUZE AN:

EIN WEITERER FRISCHE-TEST

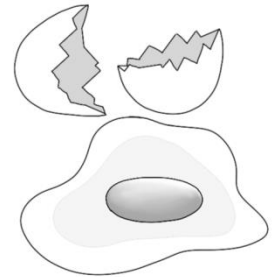
Stellt sich das Ei unten im
Glas auf, und du bist dir
nicht sicher – teste weiter!

Dazu kannst
du das
Ei auf-
schlagen:



Das Ei ist _____

Ist das Eidotter rund
und das Eiweiß zäh,
ist das Ei **frisch**.
Ist das Eidotter eher flach
und das Eiweiß flüssig,
ist das Ei **nicht
mehr gut**.



Das Ei ist _____