

## Lösung:

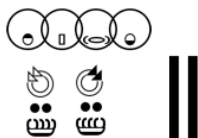
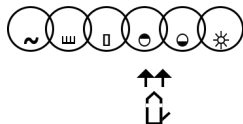
Heute gibt es Eierpfannkuchen. Lies das Rezept.

Umkreise alle Artikel (Begleiter: *der, die, das, ein, eine*).

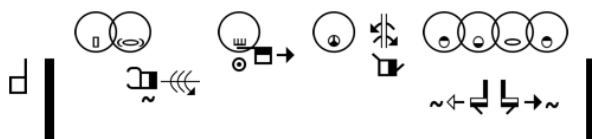
## Eierpfannkuchen

Zutaten für 1 Portion:

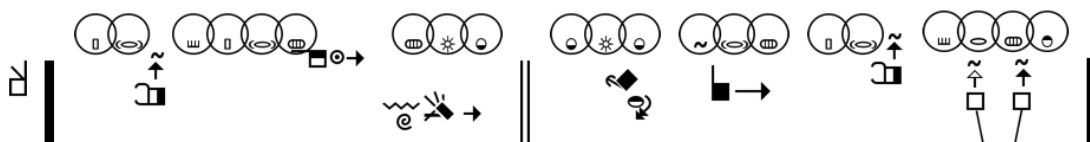
- 350 g Mehl
- 70 g Zucker
- 6 Eier
- 250 ml Milch
- 250 ml Mineralwasser
- 1 TL Backpulver
- Öl zum Backen



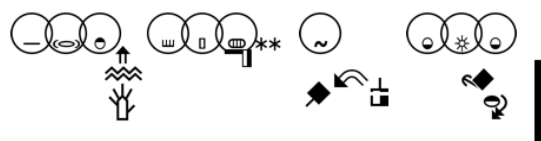
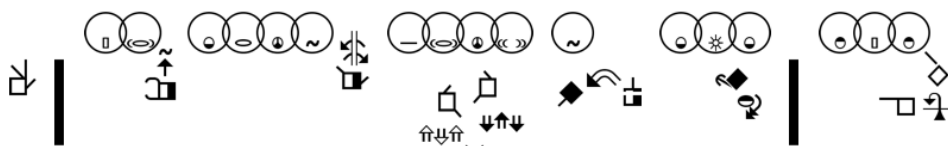
## Der Teig:



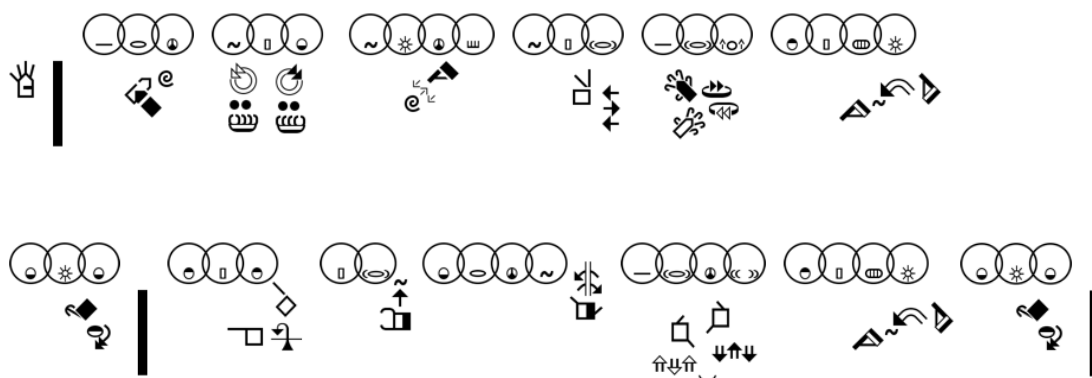
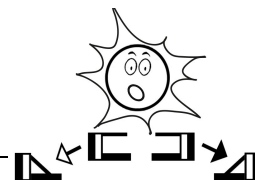
### 1. Die Eier trennen.



### 2. Das Eiweiß mit dem Zucker vermischen und steif schlagen.



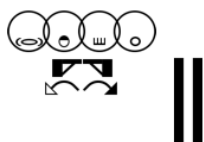
### 3. Das Eigelb mit der Milch verrühren. Danach das Wasser dazu geben.



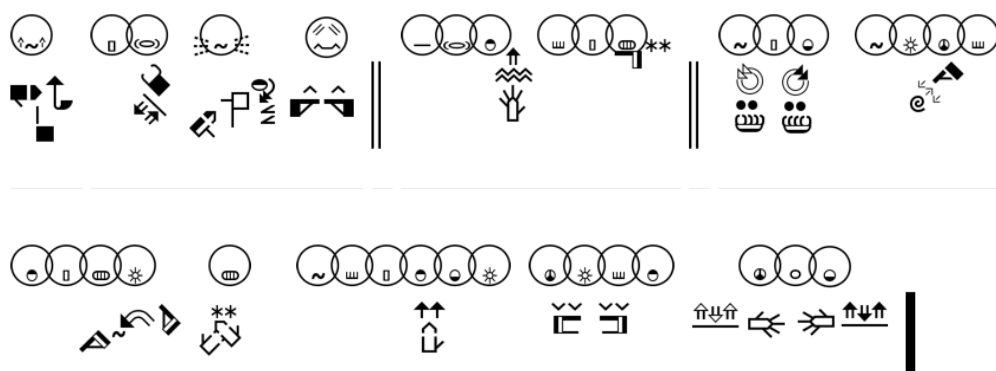
4. Das Mehl und das Backpulver mischen. Dann die Eigelb-Milch-Mischung dazu geben.



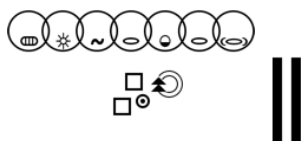
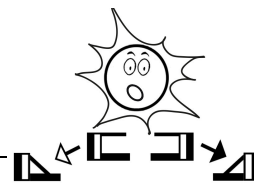
5. Jetzt den Eischnee unterheben.



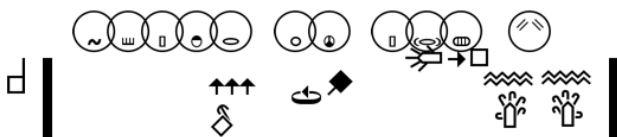
**Eine Information:**



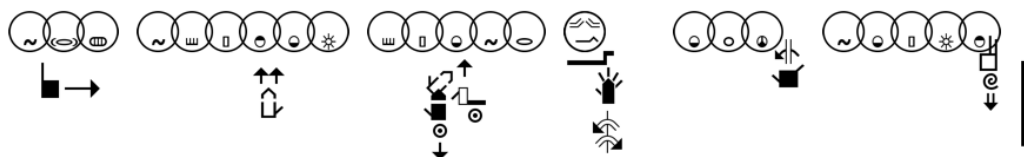
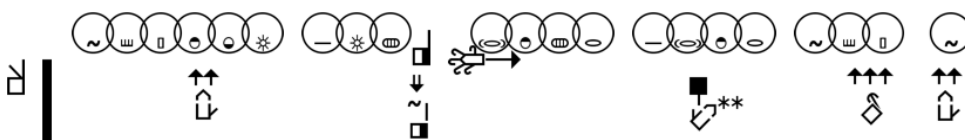
- Die Pfannkuchen werden durch den Eischnee, das Mineralwasser und das Backpulver sehr luftig und locker.



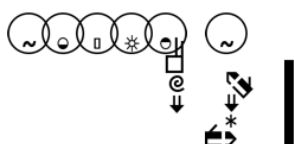
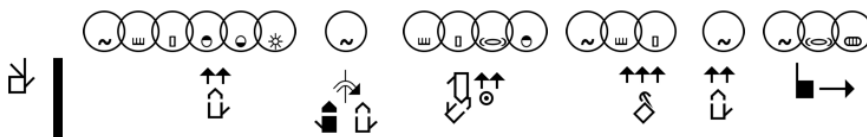
## Die Zubereitung:



1. Das Öl in der Pfanne erhitzen.



2. Die Pfannkuchen bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist.



3. Die Pfannkuchen drehen und wieder so lange backen bis die Unterseite goldbraun ist.