

Pfannkuchen 10. Februar 2012



Morgens sind wir in die Schule gekommen. Gegen 8 Uhr gingen wir in die Küche. Wir haben den Teig für die Pfannkuchen zubereitet. Wir haben folgende Zutaten gebraucht:

- 500 g Mehl
- 4 Eier
- 4 dl Milch
- 1,2 Teelöffel Salz

Wir mussten eine halbe Stunde warten. Nach 30 Minuten waren wir wieder in die Küche zurück. Wir nahmen den Teig und trugen ihn in die Klasse.

Wir schütteten den Teig auf die Pfannkuchenplatte. Wir mussten 2 Minuten warten bis die ersten Pfannkuchen fertig waren. Wir haben Zucker hinaufgestreut. Wir sind mit den Pfannkuchen in die Lernwerkstatt gegangen und teilten sie aus.

Alle fanden sie gut, viele haben gleich zwei genommen.

Danach hatten wir Luxemburgisch.

Fränz-Markus



Zuerst waren wir zu Reine. Dort haben wir den Pfannkuchenteig zubereitet. Die Zutaten bestanden aus Mehl, Salz, Eiern und der guten, alten (wenn auch frischen) Milch. Die Eier wurden aufgeschlagen und mit dem Mehl in die Schüssel getan. Die Milch gossen wir durch die dichten Eier- und Mehlmassen, das Salz streuten wir auch hinein. Der Teig blieb mit seinem Behälter, der mit einem Tuch verdeckt war, für eine halbe Stunde unberührt in der Küche.

Danach trugen wir den Pfannkuchenteig nach oben in unsere Klasse. Wir buken die Pfannkuchen kräftig bis sie eine hellbraune Farbe erreicht hatten. Die fertigen Pfannkuchen legten wir auf die Teller, die Can und Jan bereitstellten. Unser Lehrer Georges gab uns Puderzucker. Zum Glück gab es genug davon, deshalb konnten wir reichlich davon auf die Pfannkuchen schütten. Glücklicherweise hat Georges unsere Pfannkuchen sehr gut gefunden. Die Übrigen fanden, dass unsere Pfannkuchen nicht schlecht schmeckten, aber dass die ihren ihnen in keinsten Weise nachstanden. Philippe half uns auch.

Jan-Alexis



Vero, Valérie, Hannah und Lucia haben mit Reine den Teig vorbereitet. Wir haben die Zutaten in die Schüssel hineingeschüttet: Mehl, Milch, Eier und Salz.

Wir mussten eine Stunde warten, damit der Teig ruhen konnte. Carlo und Georges haben die Pfannkuchenherdplatten eingeschaltet.

Jetzt konnten wir anfangen den Teig auf die Herdplatten zu geben

Unser erster Pfannkuchen ging ein bisschen daneben.

Wir drehten die Pfannkuchen in der Luft. Sie landeten nicht immer wieder auf der Platte. Wenn Vero sie schoss, landeten sie meistens auf Lucia. Als sie fertig waren, taten wir sie auf den Teller. Wir aßen drei bis fünf Pfannkuchen. Den Rest verteilten wir.