

Der Pfannkuchen

Es lebte einmal ein Alter mit seiner Frau. Sprach der Alte:

„Geh, kratz doch mal in der Mehlkammer in Kisten und Kasten, vielleicht langt das Mehl noch für einen Pfannkuchen.“

Die Alte nahm eine Gänsefeder, kratzte in der Kiste, fegte im Kasten und brachte tatsächlich zwei Handvoll Mehl zusammen. Sie nahm das Mehl, verknetete es mit Rahm zu einem Teig, machte einen Pfannkuchen, buk ihn in Schmalz und legte ihn zum Abkühlen aufs Fensterbrett.

Eine Weile lag der Pfannkuchen ganz still, auf einmal aber rollte er los – vom Fester auf die Bank, von der Bank auf den Fußboden, den Fußboden entlang zur Tür. Dort hüpfte er über die Schwelle in den Hausflur, vom Hausflur auf die Stufen, von den Stufen hinaus in den Hof, über den Hof zum Tor hinaus ins Freie – und weiter, immer weiter.

So rollte der Pfannkuchen die Straße entlang, da begegnete ihm ein Hase: „Pfannkuchen, Pfannkuchen, ich fresse dich!“

„Friss mich nicht, Hase. Ich sing` dir auch ein Liedchen:

„Bin ein Pfannkuchen fein,
aus der Kiste gekratzt,
aus dem Kasten gefegt,
mit Rahm geknetet,
in Schmalz gebacken,
am Fenster gekühlt.

Bin dem Großvater entwischt,
bin der Großmutter entwischt,
dir, Hase aber entwische` ich erstrecht!“

Und eh` sich der Hase versah, war der Pfannkuchen auch schon die
Straße entlang auf und davon gerollt.

Weiter rollte der Pfannkuchen, da begegnete ihm der Wolf:

„Pfannkuchen, Pfannkuchen, ich fresse dich!“

„Friss mich nicht, Grauwolf, ich sing` dir auch ein Liedchen:

„Bin ein Pfannkuchen fein,
aus der Kiste gekratzt,
aus dem Kasten gefegt,
mit Rahm geknetet,
in Schmalz gebacken,
am Fenster gekühlt.

Bin dem Großvater entwischt,
bin der Großmutter entwischt,
bin dem Hasen entwischet,
dir, Wolf, aber entwisch` ich erstrecht!“

Und eh` sich`s der Wolf versah, war der Pfannkuchen auch schon die
Straße entlang auf und davon gerollt.

Und weiter rollte der Pfannkuchen, da begegnete ihm der Bär.

„Pfannkuchen, Pfannkuchen, ich fresse dich!“

„Wie wolltest du Krummbein, mich fressen!“

„Bin ein Pfannkuchen fein,
aus der Kiste gekratzt,
aus dem Kasten gefegt,
mit Rahm geknetet,
in Schmalz gebacken,
am Fenster gekühlt.
Bin dem Großvater entwischt,
bin der Großmutter entwischt,
bin dem Hasen entwischet
bin dem Wolf entwischt,
dir, Bär, aber entwisch` ich erstrecht!“

Und eh` sich der Bär versah, war der Pfannkuchen auch schon auf und davon gerollt.

Immer weiter rollte der Pfannkuchen, da begegnete ihm die Füchsin:

„Pfannkuchen, Pfannkuchen, wo rollst du hin?“

„Ich roll nur so den Weg entlang.“

„Pfannkuchen, Pfannkuchen, sing mir doch ein Liedchen!“

Gleich fängt der Pfannkuchen auch zu singen an:

„Bin ein Pfannkuchen fein,
aus der Kiste gekratzt,
aus dem Kasten gefegt,
mit Rahm geknetet,
in Schmalz gebacken,
am Fenster gekühlt.

Bin dem Großvater entwischt,
bin der Großmutter entwischt,
bin dem Hasen entwischet
bin dem Wolf entwischt,
bin dem Bären, aber entwischt,
und dir, Füchsin, zu entwischen, ist auch nicht schwer!“

Die Füchsin aber spricht:

„Ach ist das ein schönes Lied. Leider höre ich schwer. Pfannkuchen,
Pfannkuchen, setz dich doch auf mein Schnäützlein und sing es mir
noch ein zweites Mal, nur ein bisschen lauter.“

Der Pfannkuchen hopste der Füchsin auf die Nase und stimmte sein
Lied etwas lauter an.

„Bin ein Pfannkuchen fein,
aus der Kiste gekratzt,
aus dem Kasten gefegt,
mit Rahm geknetet,
in Schmalz gebacken,
am Fenster gekühlt.
Bin dem Großvater entwischt,
bin der Großmutter entwischt,
bin dem Hasen entwischet
bin dem Wolf entwischt,
bin dem Bären, aber entwischt,

und dir, Füchsin, zu entwischen, ist auch nicht schwer!“

Und wieder sagte die Füchsin:

„Pfannküchlein, Pfannküchlein, setz dich doch auf mein Zünglein und sing noch ein letztes mal dein Liedchen.“

Der Pfannkuchen hopste der Füchsin auf die Zunge. Die Füchsin aber – schnapp! – hat ihn verschluckt.

Mhhh wie das schmeckte. Die Füchsin freute sich über ihr leckeres Abendessen und schlich zurück in den Wald.

Pfannkuchenteig

Für 4 Personen brauchst du:

- 250g Mehl
- 3 Eier
- 3 Tassen Milch
- 5-6 Esslöffel Margarine oder Butter
- eine Prise Salz

- Zimt und Zucker

Außerdem richtest du:

- Rührschüssel
- Handrührgerät mit Rührbesen
- Teelöffel
- Pfanne
- Schöpfkelle
- Pfannenwender
- Esslöffel
- Teller

Und weiter geht's:

1. Zuerst bereitest du den Teig zu. Gib dafür Mehl, die Eier, Milch und Salz in eine Rührschüssel und rühre alles mit dem Handrührgerät auf Stufe 3 einige Minuten lang.
2. Dann gibst du 1 Teelöffel Butter/ Margarine in die Pfanne. Stelle die Herdplatte auf Stufe 2 und warte so lange, bis das Fett geschmolzen ist.
3. Gieße nun mit einer Schöpfkelle gerade so viel Teig in die Pfanne, dass der Boden bedeckt ist. Warte 1 oder 2 Minuten, bis der Pfannkuchen an der Unterseite fest ist. Dann rüttelst du die Pfanne leicht hin und her, damit sich der Pfannkuchen vom Pfannenboden löst. Vielleicht musst du mit dem Pfannenwender etwas nachhelfen.
4. Wenn der Pfannkuchen an der Unterseite schön braun gebacken ist, wird er umgedreht. Dazu benutze am besten den Pfannenwender.
5. Die fertigen Pfannkuchen legst du auf den Teller. Streust Zimt und Zucker drauf oder wonach dir lieb ist.

Viel Spaß und Guten Appetit!!!!