

* * * * *

TEILEN MACHT SPASS!

So backen die sechs Freunde dicken, saftigen Apfel-Pfannkuchen:

Anni Amsel schlägt **3 frische Hühnereier** in eine Rührschüssel.

Fido Frosch gibt **10 Esslöffel eiskaltes Wasser** dazu (= ca. 125 ml)

Max Maus rührt mit einem großen Rührbesen so lange, bis er mindestens 10 Mal "*Teilen, teilen das macht Spaß - wenn jeder teilt, hat jeder was!*" gesungen hat und die Eiermasse sehr schaumig ist.

Molli Maulwurf gibt langsam **10 Esslöffel fein gemahlene Mehl** (= ca. 80 g), **1 Esslöffel Zucker** und **1 Prise Salz** dazu.

Max rührt ganz vorsichtig um, bis das Mehl gerade eben in der Eiermasse verschwunden ist. Er darf ja nicht zu fest rühren, damit die Schaumbläschen drin bleiben!

Golo wäscht **1 mittelgroßen Apfel**, schält ihn und entfernt das Kerngehäuse.

Dann schneidet und hackt er ihn in ganz feine Scheibchen.

Ivan Igel setzt die große Bratpfanne auf den Küchenherd und lässt darin bei großem Feuer **2-3 Esslöffel Butter** zerschmelzen (weniger geht leider nicht!)

Max gießt behutsam den Pfannkuchenteig in die Pfanne, verstreut die Apfelstückchen und gibt sofort einen dicht schließenden Deckel darauf. Ivan dreht die Hitze etwas zurück (ca. 3/4 Leistung)

Die sechs Freunde lesen nochmals das "Teilen macht Spaß"- Bilderbuch durch. Aber nur vorlesen, nicht dazwischenplaudern, sonst brennt alles an! (ca. 5-7 min)

Danach guckt Max nach, was der Pfannkuchen macht. Die Oberseite sollte nicht mehr flüssig, sondern schon leicht angetrocknet sein. Sonst noch ein bisschen warten.

Max lässt den halbgaren Pfannkuchen auf einen Teller gleiten. Ivan schmilzt **nochmals 2 Esslöffel Butter** in der Pfanne, wendet den Pfannkuchen, setzt den Deckel wieder auf und singt 10 Mal *"Teilen, teilen das macht Spaß..."*, bis auch die helle Oberseite des Pfannkuchens leicht gebräunt ist (ca. 3 min)

Jetzt hebt Max den Apfelpfannkuchen auf eine Servierplatte, siebt viel "Freundschaftspulver" darüber (manche sagen auch **Puderzucker** dazu) und teilt ihn mit dem Messer in sechs gleich große Stücke.

Die Menge reicht wie durch Zauberei immer für ALLE Freunde – aber zum Sattessen muss man möglicherweise mehrere Pfannkuchen nacheinander backen...

TIPP: Dazu schmeckt **Fidos zuckerfreie Frosch-Limonade**:

Er schneidet einfach ein reifes Stück Obst (Aprikose, Birne, Apfel...) in große Stücke, legt sie in einen Krug kaltes Wasser und lässt sie mindestens ein, zwei Stunden ziehen. Funktioniert auch mit Minze-, Melisse- oder Rosenblüten-Blättern. Ausprobieren!

Gutes Gelingen!