



Hundeleckerlis selber machen -
wissen, was drin ist!

PFANNKUCHEN-MINIS

mit Heidelbeer-Kokos-Creme



ZUTATEN

Pfannkuchen:
Teig gemäß Pfannkuchen-
Basisrezept

Topping:
Quark (Magerstufe)
Kokosraspel
Wild-Heidelbeeren
Selbst gemachte Leckerlis



ZUBEREITUNG

1. Mini-Pfannkuchen gemäß Basisrezept zubereiten, in einer Pfanne ausbacken und abkühlen lassen.
2. Pfannkuchen nach Wunsch belegen.
3. Im Kühlschrank sind die Mini-Pfannkuchen max. 5 Tage haltbar. Man kann sie jedoch problemlos einfrieren und die gewünschte Menge bei Bedarf entnehmen.
4. Die Toppings sollten immer frisch zubereitet und erst nach dem Auftauen der Pfannkuchen aufgetragen werden.

MERLINS TIPP:

Die vielseitig verwendbaren Pfannkuchen-Minis sind ideal für den kleinen Snack zwischendurch, als besondere Belohnung oder als Mini-Geburtstagsküchlein ... eurer Fantasie und Kreativität sind da keine Grenzen gesetzt.

Die Mini-Pfannkuchen sollten im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb weniger Tage verfüttert werden. Ihr könnt sie aber auch einfrieren und die gewünschte Menge dann bei Bedarf auftauen. Das klappt super, und zwar ohne Qualitätsverlust.

Die Toppings sollten immer frisch zubereitet und erst nach dem Auftauen der Pfannkuchen aufgetragen werden.

Achte stets darauf, dass alle verwendeten Zutaten hundegerecht und gut verträglich sind!

