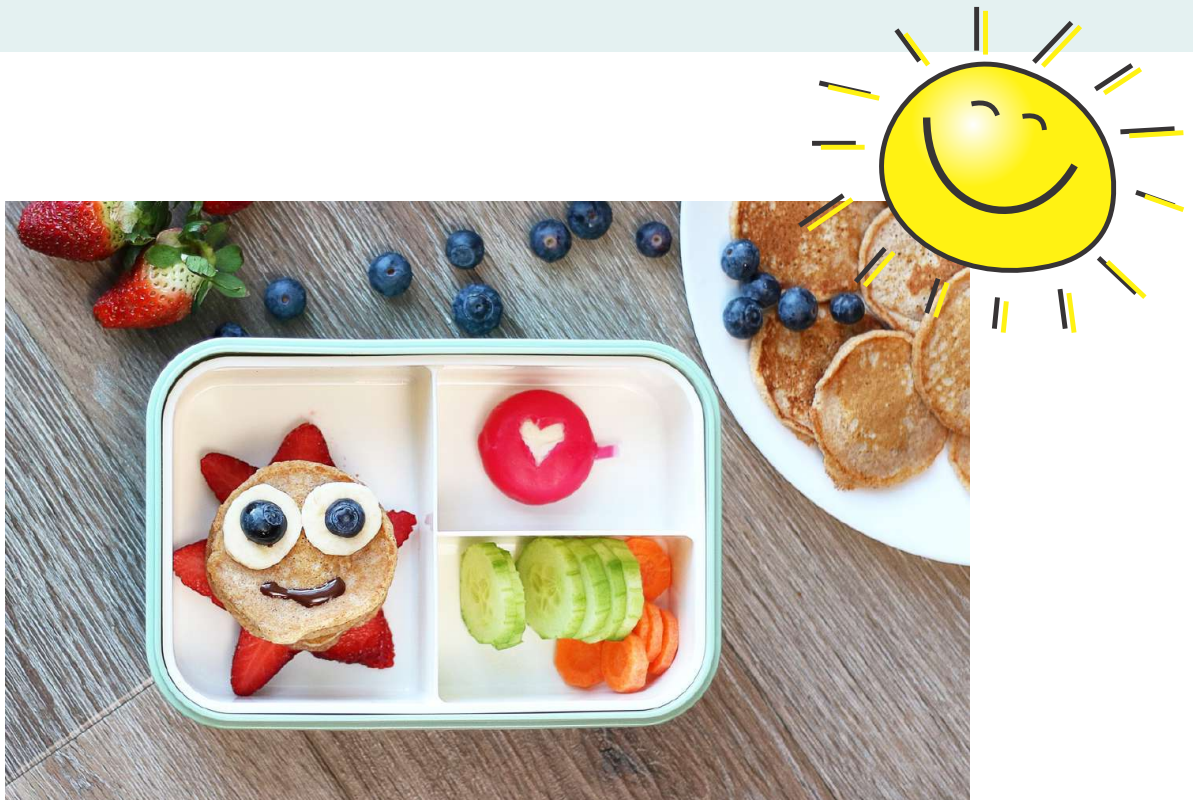


# Kinder Lunchbox mit Pancakes-Sonne, Gurken- und Karottenscheiben und Herz-Minikäse



## DAS IST DRIN:

- 1 Pancakes-Sonne
- 1 Stück Gurke
- 1 Stück Karotte
- 1 Minikäse z. B. Babybel

## SO WIRD'S GEMACHT:

- Mini-Pancakes (siehe Rezept nächste Seite) zubereiten und Pancakes-Sonne in der Lunchbox zusammenstellen.
- Gurken und Karotten waschen, evtl. schälen und in Scheiben schneiden. Diese dann in eines der beiden kleinen Fächer in die Box einlegen.
- Mit einem Messer oder einem Herz-Ausstecher ein Herz in die Wachsschale vom Mini-Käse schneiden und in ein weiteres Fach hinzufügen.



## EINKAUFSTIPPS ZU DIESER LUNCHBOX-IDEE:

- > [Lunchbox](#)
- > [Ausstechformen-Set](#)

# Pancakes-Sonne / Mini-Pancakes

für ca. 15 - 20 Mini-Pancakes



## ZUTATEN:

### Teig:

- 1200 g Joghurt
- 2 Eier
- 1 EL Backpulver
- 100 ml Milch
- 120 g Mehl z. B. Dinkelvollkornmehl
- 1 Prise Salz
- 1TL Honig oder Süßungsmittel nach Belieben

### Deko:

- ein paar Erdbeeren
- 1 Stück Banane
- ein paar Heidelbeeren

## ZUBEREITUNG:

1. Alle Teigzutaten verrühren.
2. Pfanne evtl. fetten und dann den Teig löffelweise in die Pfanne geben und unter Wenden die Mini-Pancakes nach und nach ausbacken.
3. Erdbeeren und Heidelbeeren waschen und abtrocknen.
4. Erdbeeren vom Grün befreien und in Scheiben schneiden.
5. Mit den Erdbeeren einen weiten Kreis im größten Fach der Lunchbox auslegen. Die Erdbeerspitzen sollen nach außen zeigen und dadurch an eine Sonne erinnern.
6. Dann einige Pancakes (4 - 5 Stück) darauf stapeln.
7. Banane schälen und für die Augäpfel 2 Scheiben abschneiden und auf die Pancakes legen.
8. Heidelbeeren halbieren und jeweils auf die Bananenscheiben geben.
9. Mit etwas Schokoglasur oder Zuckerschrift kann man den Mund aufmalen.



## EINKAUFSTIPPS ZU DIESER LUNCHBOX-IDEE:

> [Pancakes-Pfanne](#)

> [Zuckerschrift Schoko](#)