

# International Breakfast



## Das brauchst du:

### *für die American pancakes:*

2 große Tassen Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
500 ml Buttermilch  
2 Eier  
60 g geschmolzene Butter  
4-6 Esslöffel Zucker

### *Für das Odenwälder Rührei:*

2 Eier  
Salz  
Schnittlauch

### *Für das Müsli:*

6 Esslöffel Haferflocken  
6 Esslöffel griechischen Joghurt  
Zum Süßen Agavendicksaft oder Ahornsirup  
Beeren der Saison (hier waren es Heidelbeeren und Himbeeren)

So machst du´s richtig:

- 1.) Nimm eine Schüssel und gib das Mehl und das Backpulver hinein.
- 2.) Mische dieses Mehl- Backpulvergemisch mit den Händen durch.
- 3.) Mach in der Mitte eine „Kuhle“ und gib die Eier, den Zucker, die Buttermilch hinein.
- 4.) Nimm einen Topf und bring die Butter zum Schmelzen.
- 5.) Gib die Butter ebenfalls in die Schüssel.
- 6.) Mische das Ganze mit einem Rührgerät durch. Wichtig: Der Teig muss sehr zähflüssig sein.
- 7.) Backe mit WENIG BUTTERSCHMALZ etwa 8 Pancakes daraus.
- 8.) Gib für das Rührei in der Zwischenzeit die Eier und das Salz in einen Teller und verrühre es.
- 9.) Backe das Rührei in einer Pfanne.
- 10.) Gib für das Müsli die Haferflocken, den Joghurt und den Dicksaft bzw. das Ahornsirup in eine Schüssel und mische alles durch.
- 11.) Wasche die Beeren und gib sie auf das Müsli.
- 12.) Schneide den Schnittlauch und gib ihn auf die Rühreier.
- 13.) Richte alles auf einem Teller bzw. einer Schüssel an.

Wichtig ist, dass du frische Beeren nimmst. Im Winter kannst du auch TK-Ware benutzen, allerdings wird sie eher matschig daher kommen und nicht so gut aussehen wie auf dem Bild. Damit es richtig „odenwälderisch“ wird, kannst du auch Speck in das Rührei geben.