

# PANCAKES



Zubereitungszeit: 10 Minuten

Portionen: 2



## ZUTATEN

### Teig:

50 g Schmelzflocken  
125 g Magerquark  
90 g Eiklar bzw. das Eiweiß  
von 3 Eiern  
35 g Apfelmuss ungesüßt  
2 EL Zucker  
etwas Wasser

### Topping:

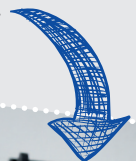
Nutella  
Äpfel  
Ahornsirup  
Puderzucker

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander vermengen und so viel Wasser hinzugeben, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Pro Pancake etwa einen EL Teig auf den vorgeheizten mulex® geben und ausbacken.

**TIPP:** Wer den MULEX komplett auseinanderklappt, kann gleichzeitig ca. 8 - 12 Pancakes zubereiten.

Viel Spaß und guten Appetit!  
Euer mulex® Team



## Pflegehinweise Zubehör

mulex® Kasserolle



LECKER?



FÜR MEHR REZEPTE BESUCHEN SIE  
#MULEX.GMBH AUCH AUF INSTAGRAM.



Aus Liebe zum Produkt.

## Gebrauch & Pflege

Damit Sie lange Freude an Ihrer Kasserolle haben, beachten Sie bitte unsere Pflegehinweise.

Die Kasserolle als Zubehörteil für Ihren mulex® eignet sich hervorragend zum Braten, Schmoren und Backen. Sie ist mit unseren diversen mulex® Grills kompatibel. Das Fassungsvermögen liegt bei ca. 5,8l

**Hinweis:** Ihre neue Kasserolle besteht aus Aluguss. Sie wird per Hand nachbearbeitet. Dadurch fällt jede Kasserolle anders aus. Kleine Unebenheiten sind kein Qualitätsmangel, sondern ein Kennzeichen der Handarbeit. Im täglichen Gebrauch kann

es zu kleinen Gebrauchsspuren an der Unterseite der Kasserolle und der Unterplatte des mulex® Grills kommen. Da - wo Metall auf Metall stößt. Das lässt sich produktionstechnisch nicht vermeiden und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

### ÜBERSICHT PFLEGEHINWEISE

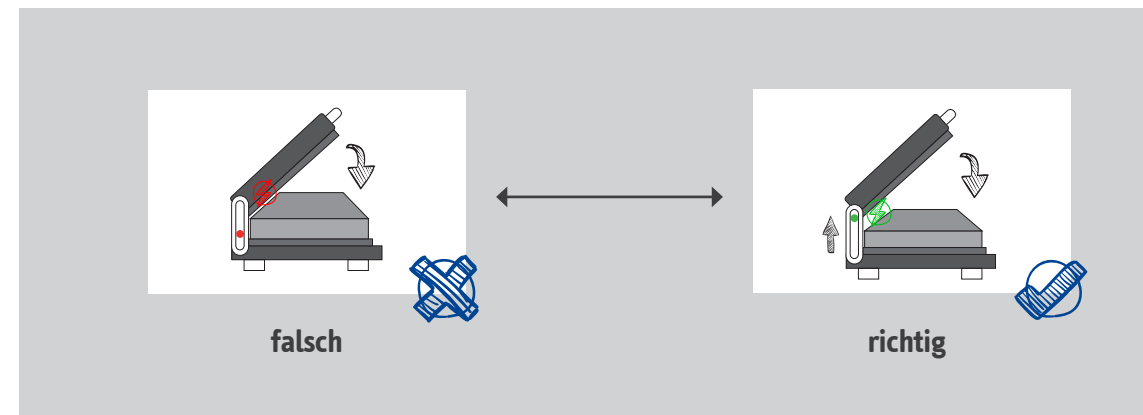
Kasserolle	So geht's
vor dem Erstgebrauch	Einmal mit heißem Wasser ausspülen
nach Gebrauch	Mit heißem Wasser ausspülen, trocknen, fertig
Nutzung	Einsetzbar für alle mulex® Grill - Kontaktgrillgeräte
Schutz	Nur Einsatz von Holz- oder Kunststoffküchenhelfern, hitzebeständig bis 250°, so schützen Sie die Anti-Haft-Beschichtung; bitte vermeiden Sie auch das Ausschlagen der Kunststoffhelfer auf dem beschichteten Kasserollenrand.
Warnung	Vermeiden sie Kratzer, keine metallischen oder scharfkantigen Gegenstände benutzen. Die Kasserolle wird heiß. Bitte nach dem Gebrauch immer erst abkühlen lassen. Nicht im heißen Zustand auf empfindliche Flächen abstellen.
Sicherheit	Legen Sie bitte kein Kunststoffbesteck o. ä. in der heißen Kasserolle ab. Während des Betriebs werden der mulex® und die Kasserolle sehr heiß. Den mulex® nie unbeaufsichtigt und immer außer Reichweite von Kindern betreiben und lagern. Personen mit körperlichen Einschränkungen sollten nie ohne Begleitung den mulex® und die Kasserolle nutzen. Bitte halten Sie sich an unsere Gebrauchsanweisung.
Spülmaschine	Die Kasserolle ist Spülmaschinengeeignet, um jedoch die hochwertige Beschichtung zu schonen, empfehlen wir das Spülen von Hand.

## Handhabung



Damit Sie lange Freude an Ihrem mulex® und der Kasserolle haben, ist es wichtig, die folgende Anleitung zu befolgen:

1. Sicherstellen, dass die Unterseite der Kasserolle und die Grillfläche sauber sind.
2. Kasserolle auf die unbeheizte Unterplatte des mulex® setzen.
3. Beim Schließen der Oberplatte darf diese den Rand der Kasserolle **NICHT** berühren. Ein Darüberziehen der Oberplatte über die Kasserolle, ist dringend zu vermeiden. Eventuelle Materialschäden, die hieraus entstehen, fallen **NICHT** unter die Gewährleistung / Garantie. Hierbei handelt es sich um Gebrauchsfehler.
4. Ziehen Sie die obere Platte vom mulex® am Griff ganz gerade nach oben heraus und dann erst schließen Sie die Platte ganz vorsichtig auf die Kasserolle. Um die Grillplatte zu schonen und die Reinigung zu vereinfachen, empfehlen wir den Gebrauch von Backpapier.
5. Legen Sie das Backpapier oben auf die eingesetzte Kasserolle - zwischen Oberplatte und Kasserolle. Wichtig: bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier nicht zu heiß wird. Behalten Sie Ihren mulex® beim Einsatz von Backpapier im Auge, da die Hitzeentwicklung im mulex® sehr hoch ist.



Ein GROSSES  
KOCHVERGNÜGEN.

Besuchen Sie #mulex.gmbh auch auf Instagram.

