



**APRIL  
2026**

# Gute Ideen von früher – Museumstipps von der „Gelebten Geschichte“ für Zuhause

## Haferpfannkuchen – Kochen wie im Jahr 1945

Hast du Dich schon einmal gefragt, wie die Menschen in den Nachkriegsjahren gekocht haben? Obwohl sie oft nur wenige Zutaten hatten, konnten sich die Menschen ihr Essen zubereiten. Auf Alternativen zurückgreifen zu müssen, bedeutet nämlich nicht immer, dass es nicht gut schmecken kann.

Zum Beispiel wurden Pfannkuchen auch aus Haferflocken hergestellt. Wenn Du dieses interessante Rezept zu Hause einmal selbst ausprobieren willst, benötigst Du nur eine Handvoll Dinge. Du brauchst 250 g Haferflocken und mischt diese mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch oder Wasser. Die Haferflocken müssen anschließend eine Stunde in der Milch quellen. Dann gibst Du zwei Esslöffel Mehl, ein Ei und einen Teelöffel Backpulver dazu und verrührst alle Zutaten gründlich miteinander. Wenn Du magst, kannst Du auch einige Rosinen oder Apfelstückchen hinzugeben.

Den fertigen Teig gibst Du mit einer Kelle in eine Pfanne und brätst sie, flachgedrückt, von beiden Seiten knusprig an. Die Pfannkuchen kannst Du jetzt mit etwas Zucker bestreuen und anrichten.

Wenn Du noch mehr Lust auf Rezepte oder Eindrücke aus dem Leben im Jahr 1945 hast, komm doch gerne einmal bei unserer Gelebten Geschichte vorbei. Am 11. und 12. April erlebst Du den Alltag in der Nachkriegszeit und im Jahr 1964 in der Königsberger Straße hautnah.



**Freilichtmuseum  
am Kiekeberg**