

Pfannkuchen Rezepte

Eierpfannkuchenteig

Anzahl: 10 Portionen

Gattung: Backen, Eier

350 g Weizenmehl Typ 405

80 g Zucker

1 Msp. Salz

6 Eier

1/2 Liter Milch

80 g Butter oder Margarine zum Ausbacken

1. Mehl, Zucker, Salz und die Eier verrühren.
2. Die Milch langsam dazugeben, so das keine Klümpchen entstehen.
3. Teig 20 min. quellen lassen.
4. Fett in der Pfanne erhitzen, den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist.
5. Wenn sich die Außenseiten kräuseln, den Pfannkuchen drehen, und wie oben noch mal backen.

Tipp: Die Pfannkuchen werden besonders locker, wenn man den Teig mit 1/4 l Milch und 1/4 l Mineralwasser anmacht.