

REZEPT

PFANNKUCHENTEIG



ZUTATEN:

für 4 Personen

- » 250 g Mehl
- » 500 ml Milch
- » 3 Eier
- » 1 Prise Salz
- » 1 Schuss Mineralwasser nach Bedarf
- » Butterschmalz oder Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl) zum Backen



ZUBEREITUNG:

- » Eier, Milch, Mehl und Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. Den Pfannkuchenteig anschließend 15-20 Minuten ruhen lassen. Einen Schuss Mineralwasser hinzugeben und nochmal gut verrühren.
- » Etwas Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne (ca. 24 cm Ø) erhitzen. Ca. 1 1/2 Suppenkellen Pfannkuchenteig hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten backen, bis die Unterseite braun wird.
- » Den Pfannkuchen wenden und 2-3 Minuten zu Ende backen. Den fertigen Pfannkuchen warm stellen und aus dem Teig sieben weitere Pfannkuchen ebenso zubereiten.

