

PFANNKUCHEN

Zutaten für 8 Pfannkuchen

2 Eier	
200 Milliliter Milch	
1 Prise Zucker	
1 Prise Salz	
200 Gramm Mehl	
60 Milliliter Mineralwasser	
etwas Sonnenblumenöl	

Schritt 1

Eier mit Milch, Zucker, Salz und Mineralwasser verquirlen.

Das Mehl nach und nach hinzugeben und mit dem Schneebesen oder dem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben, um einen cremig-flüssigen Zustand zu erreichen.

Schritt 2

Etwas Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und mit einer Schöpfkelle den flüssigen Teig in die Pfanne geben. Die Pfanne kurz in jede Richtung schwenken, um den Teig zu verteilen. Den Pfannkuchen von beiden Seiten 2 Minuten goldbraun ausbacken.



Na, das ist ja einfach!

Weißt du das?



PFANNKUCHEN

werden auch Eierkuchen, Palatschinken, Plinse, Pancake oder Crêpe genannt. Der normale Pfannkuchen wird mit Apfelmus, Marmelade oder Zucker und Zimt serviert und oft gerollt oder zusammengeschlagen. Man kann ihn aber auch mit herzhaften Füllungen wie Spinat und Käse servieren.



