

PFANNKUCHEN

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



15 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Stück

- 4 Eier
- 40 g Zucker
- 500 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 250 g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Öl (zum Backen)



Zubereitung:

1. Schlage die Eier mit dem Zucker schaumig und rühre anschließend die Milch unter.
2. Füge Salz, Mehl und Backpulver hinzu und verrühre alles zu einem cremigen Pfannkuchen Teig. Lass den Teig am besten 30 Minuten quellen – so wird er perfekt. Wenn es schnell gehen soll, kannst du ihn aber auch direkt weiter verwenden.
3. Erhitze etwas Öl in der Pfanne und gieße eine Kelle Teig hinein. Schwenke die Pfanne, so dass der Teig bis an den Rand fließen kann. Lass ihn nun stocken und wende ihn dann mit einem Pfannenwender. Backe die zweite Seite bei mittlerer Hitze goldbraun. Fahre so fort, bis der Pfannkuchen Teig aufgebraucht ist.

Nährwerte pro Portion: 220 kcal | KH 30 g | E 9 g | F 7 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem **Shop**.

