

Dessert

Pfannkuchen II

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Backpulver
- 400 Milch
- etwa Butterschmalz

Zubereitung:

- Mehl und das Backpulver in eine Rührschüssel sieben.
- Eier und Milch mit einem Rührgerät verschlagen. Die Milch-Eierflüssigkeit und Mehl verrühren, anschließend Salz und Zucker dazugeben und vermengen. Teig 20-30 Minuten ruhen lassen.
- Wenig Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und eine dünne Schicht Teig auf dem Boden der Pfanne verteilen. Sobald die Ränder goldgelb sind, den Pfannkuchen vorsichtig wenden und fertig backen.

Eindeutige ID: #1133

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 24-08-2025 12:15