



Pfannkuchen

Zutaten für 5 Portionen

- » 2 – 3 Eier
- » ca. 800 ml Milch
- » 1 Prise Salz
- » 400 g Mehl
- » Öl zum Backen

Zubereitung

1. Mehl, Eier und Salz mit einem Handrührgerät vermengen und Milch langsam unterrühren bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, noch einen guten Schuss Mineralwasser zufügen und nochmals kurz durchrühren.

3. Die Herdplatte anfangs auf höchster Stufe aufheizen und etwas Butter in die Pfanne geben.

4. Einen großen Schöpflöffel Teig in die heiße Pfanne geben und diesen durch Schwenken gleichmäßig verteilen.

5. Warten bis der Teig auf der Oberseite fest wird und die Unterseite sich mit dem Pfannenwender anheben lässt. Dann den Pfannkuchen wenden und die zweite Seite schön goldgelb backen.

Für eine würzige Variante noch Schnittlauch hinzugeben. Das passt super zu Spargel.