

PFANNKUCHEN - GRUNDREZEPT

DER Klassiker für die ganze Familie. Dieses einfache, schnelle Grundrezept eignet sich für süße wie herzhafte Eierkuchen.

Vorbereitung:	5 Min.
Backzeit:	5 Min.
Wartezeit:	15 Min.
Menge:	8 große Pfannkuchen

Zutaten

Für den Teig:	200 Gramm Weizenmehl
	400 Milliliter Milch evtl. Hälfte Mineralwasser
	3 mittelgroße Eier
	2 Esslöffel Zucker (Menge nach Geschmack)
Zum Backen:	50 Gramm Butter, alternativ Öl/Butterschmalz

Zubereitung

Für den Teig:	Die Eier mit dem Zucker schön schaumig schlagen. Die Milch untermischen. Das Mehl mit einer Prise Salz zu einem Teig verrühren – am besten mit einem Handmixer. Daraus wird dann ein glatter Teig und ohne Klümpchen. Den Teig rund 15 Minuten ruhen lassen.
Zum Ausbacken:	Eine kleine Pfanne erhitzen (mittlere Temperatur) und etwas Butter dazugeben. Etwa ein Achtel des Teigs mit einem Suppenlöffel in die beschichtete Pfanne geben und gleichmäßig mit einer drehenden Bewegung in der Pfanne verteilen. Sobald er sich von der Unterseite lösen lässt, den Pfannkuchen mit einem Pfannenwender auf die andere Seite drehen. Beide Seiten sollen goldgelb gebacken sein.
<p>Die restlichen Pfannkuchen nach dem gleichen Schema backen, dabei vorab den Teig jedes Mal kurz umrühren. Die fertigen Pfannkuchen entweder direkt essen – oder mit einem Küchentuch bedecken bzw. auf einem Teller im Backofen bei 50 Grad warmhalten.</p>	