

Pfannkuchen-Teig

120 g Mehl 300 ml Milch 1/2 TL Puderzucker
1 EL Öl 1 Ei

Milch in eine Schüssel geben und einen Schneebesen bereitstellen.

Anschließend die anderen Zutaten dazugeben: erst Öl, dann ein Ei und Mehl. Gut umrühren.

Den Teig am besten am Vortag vorbereiten, über Nacht kalt stellen und früh die Pfannkuchen machen.

Aber falls nicht, macht das nichts, denn mit dem Teig kann auch sofort gearbeitet werden.

Die Pfannkuchen in einer Pfanne mit wenig Öl beidseitig braten und dann mit beliebigen Füllungen befüllen.

NN am 04. April 2020