

Pfannkuchen - Grundrezept

Für 4 Portionen:

150 g Mehl, 405	250 ml Vollmilch, 3,5%	3 Eier
1 EL Mineralwasser	Salz	5 TL Pflanzenöl

Das Mehl und die Milch gut vermengen bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Die Eier, das Mineralwasser und eine Prise Salz hineingeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Den Pfannkuchenteig für 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen, damit das Mehl aufquellen kann und der Teig eindickt.

Eine beschichtete Pfanne in beliebiger Größe mit 1 TL Pflanzenöl oder Butterschmalz auf mittlere Stufe erhitzen, wenig Pfannkuchenteig hineingeben, die Pfanne etwas schwenken, damit der Teig bis zum Rand läuft.

Der Pfannkuchen sollte durchstocken (ca. 1 Minute) bis kein roher Teig auf der Oberfläche vorhanden ist.

Den Pfannkuchen mit einem Pfannenwender wenden und noch für ca. 1/2 Minute backen, aus der Pfanne nehmen und für den nächsten Pfannkuchen etwas Öl in die Pfanne geben. Da die Pfannkuchen nicht süß sind, eignen sie sich sowohl für herzhaftes als auch für süße Füllungen.

NN am 14. März 2024