Pfannkuchen-Teig

Für 10-12 Pfannkuchen

150 g Mehl	eine Prise Salz	4 Eier
250 ml Milch		

Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben, Eier mit Milch in einem anderen Gefäß kurz vermengen und dann langsam zum Mehl geben, dabei gut verquirlen, damit es keine Klümpchen gibt. Den Teig etwa 20 Minuten quellen lassen.
Eine Messerspitze Butter oder Butterschmalz in einer Pfanne aufschäumen lassen, etwas Teig eingießen und die Pfanne so drehen, dass sich der Teig gleichmäßig verteilt. Je nach Belieben können Sie Ihre Pfannkuchen dicker oder dünner gestalten, denn dieser Teig ist gerade flüssig genug, um auch noch als Crepe zu funktionieren, ergibt aber auch schön rustikale, dicke Pfannkuchen.
Wenn sich an der Seite der Pfanne der Teig leicht nach oben biegt, ist der richtige Zeitunkt, den Pfannkuchen zu wenden. Danach nur noch kurz von der anderen Seite anbacken.

Alexander Herrmann am 20. Januar 2022