

klassisch

Pfannkuchen Grundrezept



/ Bernd Gölling

ZUTATEN (FÜR 6 STÜCKE)

Für 6 große oder 12 kleine Pfannkuchen

150 g	Mehl
300 ml	Milch
	Salz
2	Eier
30 g	Butter

Für süße Pfannkuchen zusätzlich

1 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker

Dauer:	20 min
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

150 g Mehl, 300 ml Milch, Salz, 2 Eier, evtl. Zucker (für die süßen Pfannkuchen)

Für die klassischen Pfannkuchen Mehl, Milch und eine Prise Salz mit einem Schneebesen glatt rühren. Eier nach und nach unterrühren. Für die süßen Pfannkuchen beide Sorten Zucker einrühren.

2. SCHRITT

30 g Butter

Jeweils 5 g Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, eine Kelle Teig hineingeben und gleichmäßig verlaufen lassen.

3. SCHRITT

Die Pfannkuchen von jeder Seite 2 Min. appetitlich goldbraun backen. Fertige Pfannkuchen stapeln und im Backofen bei 80 °C (Ober- und Unterhitze) warm halten.