

Pfannkuchen

Kurzbeschreibung

Ein einfaches, fruchtiges Gericht, das sowohl als Frühstück als auch als Dessert genossen werden kann.

Kategorien

Frühstück, Dessert, Backen, Pfannkuchen

Personenzahl

ca. 4 Personen

Schwierigkeitsgrad

Einfach

Zeitangaben

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten

- 4-6 Eier
- 1 Prise Salz
- 2-3 EL Zucker
- 375-500 ml Milch
- 250 g Mehl
- 3 EL Butter zum Braten
- 125 ml Wasser

Zubereitung

1. Eier mit Salz, Zucker und der Milch verschlagen.
2. Das Mehl löffelweise unterrühren, es dürfen keine Klumpen entstehen. Bei Bedarf den Teig durch ein Sieb streichen.
3. Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen.
4. ca. $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{6}$ der Masse in die Pfanne gießen.
5. Den Pfannkuchen von der Unterseite goldbraun backen, dabei eventuell die Hitze reduzieren, da der Teig leicht anbrennt.
6. Mit Hilfe eines Tellers oder Topfdeckels den Pfannkuchen wenden und auf der anderen Seite goldbraun backen.
7. Pfanne wieder einfetten und den nächsten machen.
8. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.

Optional: Tipps & Variationen

Der Teig kann auch mit Buttermilch oder Haferflocken zubereitet werden, wobei die jeweiligen Anteile von Milch und Mehl reduziert werden sollten.

Zum Braten eignen sich besonders gut gusseiserne Pfannen oder Kupferpfannen.

Es können Kirschen, Heidelbeeren, Pflaumen, oder Apfel ergänzt werden, je nach Belieben.