

Pfannkuchen (Grundrezept)

Mengenangaben für 4 Pfannkuchen in großer Pfanne:

3 Eier

250 ml Milch

200 g Mehl

ca. 120 ml Wasser

½ Teelöffel Salz

Butterschmalz oder Öl

Zubereitung

Die Eier in ein geeignetes Rührgefäß aufschlagen und mit Schneebesen schaumig rühren. Dann 250 ml Milch und ca. 120 ml Wasser unterrühren 200 g Mehl und das Salz hinzugeben und zu einer homogenen klumpenfreien Masse verrühren.

Die hinzugegebene Wassermenge macht den Teig dünnflüssiger, so dass die Masse in der Pfanne besser verläuft und der Pfannkuchen nicht zu dick wird.

Den Teig noch 10-20 Minuten ziehen lassen und nochmal rühren.

In der Pfanne mit heißem Butterschmalz oder Öl den Pfannkuchenteig dünn ausschwenken, so dass die ganze Pfannenfläche bedeckt ist und goldgelb auf beiden Seiten backen.

Die fertigen Pfannkuchen servieren und nach belieben mit z. B. Früchten, Zucker oder auch Schokocreme bestreichen.