



## Klassische Eierkuchen

### Description

Zutaten  
22,5 P.  
3 Portionen

½ Liter Milch  
250 g Mehl  
3 m.-große Ei(er)  
Salz  
1 Msp. Backpulver  
öl

### Zubereitung

Arbeitszeit ca. 15 Minuten Ruhezeit ca. 1 Stunde Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

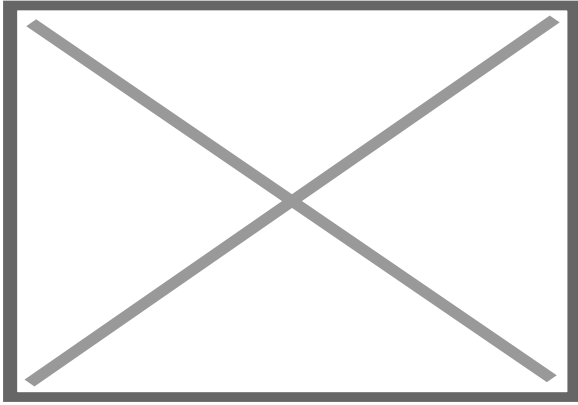
Alle Zutaten werden zu einem glatten Teig verrührt. Das Mehl bindet besser, wenn man den Teig eine Weile stehen lässt.

Etwas öl in einer Pfanne erhitzen, eine Kelle Teig hineingeben und verlaufen lassen. Ist der Eierkuchen auf der Unterseite schön goldgelb gebacken, wird er gewendet. Eventuell noch etwas öl zugeben.

Dazu reicht man Apfelmus, Marmelade oder einfach nur Zucker.

Tipp: Sollen die Eierkuchen besonders knusprig werden, verwendet man statt Milch Mineralwasser.

default watermark



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Dezember 9, 2021

**Author**

jeanny

*default watermark*