



## Pfannkuchen

### Description

#### ZUTATEN

DER TEIG SOLLTE MINDESTENS 10 BIS MAX. 30 MINUTEN RUHEN (IM KÄHLSCHRANK)

ERGIBT BEI MIR CA. 5-6 PFANNKUCHEN BEI EINER PFANNE MIT CA. 26 CM DURCHMESSER UND SUPPENKELLE (125 ML)

150 g Mehl â?? Type egal

250 ml Vollmilch

3 Eier â?? GrÃ¶Ãe M oder L

1 EL Mineralwasser/Sprudelwasser â?? Classic also viel Sprudel

1 Prise Salz

5 TL PflanzenÃ¶l (SonnenblumenÃ¶l, RapsÃ¶l) â?? Alternativ Butterschmalz

#### ANLEITUNG

Zuerst vermengst Du kurz das Mehl und die Milch mit den Quirlen des HandrÃ¼hlers oder der KÃ¼chenmaschine bis es gut vermengt ist und nahezu keine KlÃ¼mpchen mehr da sind.

AnschlieÃend kommen die 3 Eier, 1 EL Mineralwasser (macht den Teig fluffiger) und die Prise Salz hinein. Alles zu einem glatten Teig verrÃ¼hren.

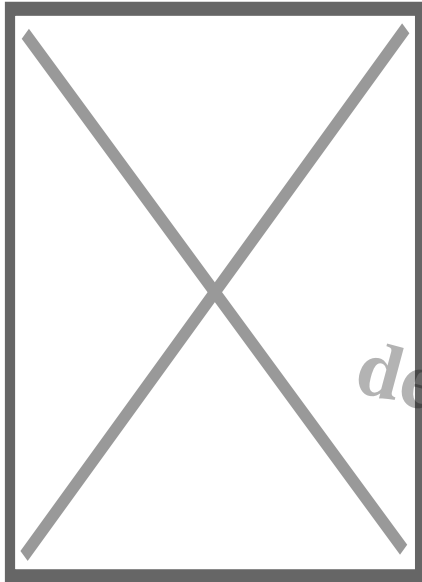
Jetzt lÃ¤sst Du den Pfannkuchenteig fÃ¼r ca. 10 bis 30 Minuten im KÃ¼hlschrank ruhen, damit das Mehl schÃ¶n aufquellen kann und der Teig etwas eindickt.

FÃ¼r das Braten der Pfannkuchen nimmst Du eine beschichtete Pfanne in beliebiger GrÃ¶Ãe, erhitzt darin ca. 1 TL PflanzenÃ¶l oder Butterschmalz auf mittlerer/hocher Stufe (bzw. 7 von 9), gibst beliebig viel Pfannkuchenteig hinein und schwenkst die Pfanne etwas damit der Teig bis zum Rand lÃ¤uft.

Der Pfannkuchen sollte durchstocken (ca. 1 Minute), das bedeutet bis kaum noch roher Teig an der OberflÃ¤che vorhanden ist.

Danach wendest Du den Pfannkuchen am besten mit einem Pfannenwender. Noch für ca. 1/2 Minute backen. Wenn er fertig ist, aus der Pfanne nehmen und für den nächsten Pfannkuchen wieder etwas Öl in die Pfanne geben.

Da der Teig keine Stärke enthält, kannst Du ihn mit herzhaften oder süßen Zutaten füllen und servieren. Ich wünsche Dir einen guten Appetit.



**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

August 22, 2020

**Author**

jeanny