



Pfannkuchen-Grundrezept-süß

Zutaten für 5-6 Pfannkuchen:

- 200 g Weizenmehl Typ 550 oder Dinkelmehl Typ 812
- 2 Prisen Salz
- 30 g Zucker
- 300 ml Milch 3,5 % Fettgehalt
- 2 Mittelgroße Eier
- 60 g Butter

Zubereitung:

Mehl, Salz und Zucker in einer Rührschüssel geben kurz vermischen. Jetzt Milch zugeben und zum Klumpen freien Teig verrühren. Butter schmelzen und in der Zwischenzeit die Eier unter den Teig heben. Die abgekühlt aber flüssige Butter zum Teig zufügen und mit den Schneebesen zum glatten Teig verrühren.

Am besten den fertigen Teig 30 Min. zugedeckt ruhen lassen. Fertig ist unser Pfannkuchen Grund Rezept.

Einen Teil von Pfannkuchen Teig in die Pfanne geben. Die Pfannkuchen bei mittlerer Hitze von jeder Seite Goldgelb backen.

Finale:

Unser Favorit ist der Pfannkuchen mit Obstsalat. Gerne wird er auch mit Puderzucker bestreut. Andere lieben ihn mit Zimtzucker. Natürlich schmeck er auch mit einer Nuss Nougat Creme oder mit Marmelade.

Guten Appetit