

Pfannkuchen

Grundrezept für süße Pfannkuchen

Für ca. 8 Stück

200-250 g	Mehl	mit
1 Msp.	Backpulver	mischen. Mit
1-2 EL	Zucker	und
1 P.	Vanillezucker	in eine Schüssel geben.
400 ml	Milch	mit einem Schneebesen oder Mixer unterrühren.
1 Pr.	Salz	zugeben.
4	Eier (Kl. M)	nacheinander unterrühren.
		Den Teig 30 Minuten quellen lassen.

Wähle Dein Topping zum Mitbacken nach Wunsch

- Schokotropfen
- Blaubeeren
- Bananen in Scheiben
- Apfel geschält in kleinen Stücken

Butter

Eine beschichtete Pfanne erhitzen, mit
auspinseln, mit einer Kelle etwas Teig hineingeben und
Toppings nach Wunsch gleichmäßig auf den flüssigen Teig
verteilen.

Wenn die Unterseite hellbraun ist und die
Oberseite zu stocken beginnt, Pfannkuchen wenden und zu
Ende backen. Weiter machen, bis der Teig verbraucht ist.
Fertige Pfannkuchen im Ofen bei 80°C warm halten.

Und jetzt passt noch:

- Vanilleeis und Schokoladensauce
- Zimt und Zucker