

Pfannkuchen – Mein Lieblingsrezept

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten
Ruhezeit: ca. 1 Stunde
Koch/ Backzeit: ca. 20 Minuten
Gesamtzeit: ca. 1 Stunde 25 Minuten

Zutaten: (4 Personen)

400g Mehl
750ml Milch
1 Prise Salz
3 grosse Eier
1 Schuss Mineralwasser

Zubereitung

Das Mehl, die Milch und die Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, bis dieser leichte Blasen wirft. Dann den Teig für ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach dem Kühlen einen guten Schuss Mineralwasser zufügen.

Die Herdplatte anfangs auf höchster Stufe aufheizen und etwas Butter in die Pfanne geben.

Den Teig mit einem grossen Schöpflöffel in die heisse Pfanne geben. Warten bis die Unterseite schön gebräunt und der Pfannkuchen entsprechend fest geworden ist. Die andere Seite auch schön goldgelb backen.

Guten Appetit!