

Pfannkuchen

Klassisches Rezept für süße Pfannkuchen - zum Frühstück oder Dessert.

Beschreibung

Dünne, goldgelbe Pfannkuchen - schnell zubereitet und vielseitig verwendbar.

Zeitaufwand

- Vorbereitung: 10 Min
- Kochzeit: 15 Min
- Gesamt: 25 Min

Bild

Pfannkuchen

Zutaten

Menge	Zutat
250 g	Mehl
4	Eier
500 ml	Milch
1 Prise	Salz
nach Belieben	Butter zum Ausbacken
nach Belieben	Zucker, Zimt, Apfelmus

Anleitung

1. Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem glatten Teig verquirlen.
 2. Teig 10 Minuten quellen lassen.
 3. Butter in der Pfanne erhitzen.
 4. Teig portionsweise in die Pfanne geben und dünn ausbacken.
 5. Bei mittlerer Hitze goldbraun braten, wenden.
 6. Mit Zucker und Zimt oder Apfelmus servieren.
-

Tipps & Variationen

- Mit Mineralwasser aufschäumen für extra fluffige Pfannkuchen.
 - Oder als herzhafte Variante mit Speck/Käse.
-

Quelle

Aus der persönlichen Rezeptsammlung (importiert von GUPPI)

Revision #2

Created 2026-05-26 14:19:08 UTC by Admin

Updated 2026-05-26 19:24:47 UTC by Admin