

DEUTSCHLAND

Palačinke

Dauer **30min**Portionsgröße **4 Personen**

Zutaten & Gewürze

- 250g Mehl
- 100ml Milch
- 300ml Wasser mit Kohlensäure
- 3 Eier
- 1 El. Öl oder Butter
- Prise Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder Rührer verrühren.
2. Eine große Pfanne nehmen und auf mittelhoher Hitze vorheizen.
3. Wenn die Pfanne heiß ist mit einem halben Teelöffel Öl zugeben.
4. Mit einer Kelle den Pfannkuchenteig in die Pfanne geben.
(1 Kelle = 1 Pfannkuchen)
5. Den Pfannkuchenteig durch schwenken der Pfanne gut darauf verteilen.
6. Sobald sich Bläschen bilden und der Teig von flüssig zu fest wird (Farbänderung) kann der Pfannkuchen gewendet werden.
7. Nach 2-3 Pfannkuchen kann immer wieder ein halber Teelöffel Öl zugegeben werden.

Tips

- Wer sie süßer mag kann zwei Esslöffel Zucker zugeben oder die deutsche Pfannkuchen Variante ausprobieren.
- Um den Pfannkuchen mit einem stilvollen Wurf zu wenden, sollte man mit einem entbehrbaren Pfannkuchen und einer kalten Pfanne die Wurftechnik. (Siehe Video [hier](#))