

DEUTSCHLAND

Pfannkuchen

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

Zutaten & Gewürze

- 300g Mehl
- 500ml Milch
- 2 Eier
- 2 El. Zucker
- 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 es etwas süßer mag kann auch doppelt so viel Zucker zugeben, allerdings muss dann auf niedrigerer Temperatur gebraten werden, sonst verbrennt der Zucker zu schnell.
- Um den Pfannkuchen mit einem stilvollen Wurf zu wenden, sollte man mit einem entbehrbaren Pfannkuchen und einer kalten Pfanne die Wurftechnik. (Siehe Video [hier](#))