

# Pfannkuchen Grundrezept



Ob als Pfannkuchen, Eierkuchen oder Palatschinken – wir lieben sie einfach. Sie sind so einfach und schnell zubereitet und schmecken mit jeder Füllung fantastisch.

Arbeitszeit: **15 Min.**

Niveau: **Einfach**

## **ZUTATEN:**

2 Eier

**200 ml** Milch

**1 Prise** Zucker

**1 Prise** Salz

**200 g** Mehl

**60 ml** Mineralwasser

etwas Speiseöl zum Ausbacken

## 1. Schritt

Eier mit Milch, Zucker, Salz, Mehl und Mineralwasser zu einem glatten Teig rühren. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

## 2. Schritt

Etwas Speiseöl zum Ausbacken

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Speiseöl erhitzen. Mit einer Schöpfkelle eine Kelle Teig in die Pfanne geben und die Pfanne kurz in jede Richtung schwenken um den Teig zu verteilen. Den Pfannkuchen von beiden Seiten etwa 1-2 Minuten bräunlich ausbacken. Warm genießen.