Rezept

Pfannkuchen Grundrezept

Ein Rezept von Pfannkuchen Grundrezept , am 28.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
4	Eier (Größe M)
400 ml	Milch
1 Prise	Salz

Für süße Varianten nach Belieben:

2 EL	Zucker oder 2 Päckchen Vanillezucker
	abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange oder Zitrone
etwas	Öl oder Butter zum Ausbacken der Pfannkuchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen oder 8 Stück (24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 7 g F, 15 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. Das Mehl und die Milch mit den Quirlen des Handrührgerätes gründlich verschlagen, damit keine Klümpchen im Pfannkuchenteig entstehen.

2. Dann die Eier in eine separate Schüssel aufschlagen und einzeln zum Teig geben und verrühren, bis der Pfannkuchenteig schon glatt und dickflüssig ist. Salz hinzufügen.

3. Für süße Varianten das Grundrezept mit Zucker und/oder Zitrusschale ergänzen.

4. Nach Belieben den Teig abdecken und etwa 30 Min. quellen lassen.

5. Anschließend Pfannkuchen in einer heißen Pfanne mit etwas Öl oder Butter ausbacken.