

Rezept

# Eierkuchen Grundrezept

Ein Rezept von Eierkuchen Grundrezept, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>1/2 l</b> Milch	<b>4</b> Eier
<b>300 g</b> Mehl	<b>3-4 EL</b> Mineralwasser
Salz	Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken
Zucker oder Zimtucker zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch mit den Eiern verquirlen. Mehl, Mineralwasser und 2 Prisen Salz gründlich unterrühren und den Teig 20 Min. ruhen lassen.

---

2. In einer mittelgroßen Pfanne etwas Fett erhitzen und 1 kleine Schöpfkelle Teig darin verteilen. Bei mittlerer Hitze backen, bis der Rand goldbraun wird. Wenden und auf der anderen Seite in etwa 1 Min. fertig backen. Mit Zucker oder Zimtucker bestreuen. Weitere Eierkuchen backen, bis der Teig verbraucht ist.