

Rezept

# Pfannkuchen Grundrezept

Ein Rezept von Pfannkuchen Grundrezept , am 30.04.2025

## 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 Zitruschale 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.