

Rezept

Pfannkuchen Grundrezept

Ein Rezept von Pfannkuchen Grundrezept , am 06.06.2023

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
etwas Öl oder Butter zum Ausbacken der Pfannkuchen

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange oder Zitrone

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.