Rezept

Pfannkuchen mit einem Hauch Zitrone

Ein Rezept von Pfannkuchen mit einem Hauch Zitrone , am 12.10.2024

Zutaten

150 g	Mehl
1 kleine Prise	Salz
3	Eier (M)
2 EL	Butter
1 TL	fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1/4 l	Milch
3 EL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Mehl, Zitronenschale und Salz in einer Schüssel mischen, die Milch dazugeben und alles glatt verrühren – das geht am leichtesten mit einem Pürierstab.

3. Eier trennen. Eigelbe zum Teig geben und kräftig unterrühren. Teig mind. 30 Min. ruhen und quellen lassen.

4. Dann den Backofen auf 200° vorheizen. Eiweiße und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts fast steif schlagen – der Eischnee bildet schon Spitzen, ist aber noch nicht schnittfest. Eischnee mit dem Schneebesen unter den Teig heben.

5. In einer beschichteten Pfanne (20 cm Ø) nacheinander 8 Pfannkuchen ausbacken: Je ½ TL Butter zerlassen. 1 Schöpfkelle Teig (ca. 75 ml) dazugeben und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig dünn darin verteilen. Pfannkuchen auf dem Herd bei mittlerer Hitze 2-3 Min. backen, bis die Oberfläche feucht, aber nicht mehr flüssig aussieht. Pfannkuchen wenden und im Ofen (Mitte) in 3-4 Min. fertig backen. Dabei geht der Pfannkuchen deutlich auf, die Ränder wölben sich.

6. Den Pfannkuchen auf einen Teller gleiten lassen und am besten sofort servieren, dann erst den nächsten Pfannkuchen backen. Oder alle Pfannkuchen fertig backen und im ausgeschalteten Ofen noch kurz erwärmen. So oder so passt dazu Konfitüre, die man auf die Pfannkuchen streicht.