

Pfannkuchen mit Konfitüre bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 250 ml Milch, 200 gr Mehl, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Zucker, 1 Spritzer Mineralwasser, 3 Esslöffel Butter.

Die Vorbereitungen:

Die Eier in eine Rührschüssel geben und gut durchquirlen. Milch hineingeben, verrühren. Mehl, Salz und Zucker unter Rühren hinzugeben. Einen guten Schluck Mineralwasser dazugeben, damit der Teig lockerer wird. Das ganze ca. 1/4 Stunde quellen lassen.

Die Zubereitung:

Etwas Butter in einer großen (Teflon-)Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einer Schöpfkelle soviel Teig in die Pfanne geben, daß der Pfannenboden flächig bedeckt ist. Solange stocken lassen bis die Oberfläche des Pfannkuchens fest ist. Mit einem Bratenwender umdrehen und kurz von der anderen Seite anbacken.

Das Ganze so oft wiederholen, bis der Teig weg ist. Die fertigen, warmen Pfannkuchen dünn mit Konfitüre bestreichen und aufrollen.

Schmeckt auch mit Zimt+Zucker oder Apfelmus.

Guten Appetit!