Pfannkuchen

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
2		Eier
500	g	Milch
250	g	Weizenmehl T405
1	TL	Salz
1	TL	Backpulver
		Speck, durchwachsen/Obst/Gemüse

Portionen: 4

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb mit Milch, Mehl, Salz und Backpulver zu einem Teig verarbeiten und 10 bis 30 Minuten quellen lassen. Eiweiß zu Eischnee schlagen und nach der Quellphase vorsichtig unter den restlichen Teig heben.

Teig entweder bei mittelhoher Hitze in eine gefettete Pfanne geben, nach Belieben mit Speck, Obst und/oder Gemüse bestreuen, einseitig ausbacken, wenden und andere Seite ausbacken.

Hinweise

Alternativ kann der Pfannkuchenteig auch im Ofen bei 160°C Umluft bzw. 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten ausgebacken werden.

Pfanne, Klassiker

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:hauptgerichte:pfannkuchen?rev=1696343083

Last update: **2023/10/03 16:24**