

Anrather Pfannkuchen



Zutaten (10 Stück):

- 500 g Mehl
- 10 Eier
- 2 TL Salz
- 1000 ml Milch
- ca. 100 g Butter zum Braten

Zubereitung:

Eier in eine große Rührschüssel geben und gemeinsam mit dem Salz schaumig aufschlagen. Mehl hineinsieben und sorgfältig unterarbeiten. Die Milch zugießen und ebenfalls in den Teig rühren.

Den Teig ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur anziehen lassen.

Danach eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und einen Teil der Butter darin schmelzen. So viel Pfannkuchenteig in die Pfanne füllen, dass der Boden dünn, aber vollständig mit diesem bedeckt ist.

Den Pfannkuchen etwa 3 Minuten braten lassen, bis der Teig auf der Oberfläche gestockt und auf der Unterseite der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Pfannkuchen dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls nochmals 2-3 Minuten backen. Auf diese Weise verfahren bis der komplette Teig aufgebraucht ist.

Tipp:

Der Teig ist geschmacksneutral, so dass die Pfannkuchen sowohl mit süßen Toppings (Marmeladen, Nougatcreme, Zucker-Zimt, usw.), als auch mit herzhaften Belag (gebratenem Speck, Schinken, Salami, usw.) sehr lecker schmecken.

Nährwertangaben: 389 kcal p.P., 42 g KH p.P.