

Pfannkuchen



Zutaten:

4 Eier
2 EL Zucker
400 ml Milch
1 Prise Salz
200 g Mehl
1 Msp Backpulver
Öl zum Backen

Arbeitszeit:
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen, dann mit der Milch verrühren. Nun Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Danach ist es gut, den Teig etwas ruhen zu lassen, da das Mehl noch etwas ausquillt.

Dann 1 Schöpfkelle Teil in eine auf mittlere Hitze erhitzte, beschichtete Pfanne geben.

Wenn sich oben kleine Bläschen bilden, kann der Pfannkuchen gewendet werden.

Goldbraun ausbacken und schmecken lassen.

