

KATES SUPER EINFACHE PFANNKUCHEN

Zutaten (für ca. 6 Stück)

120 g Mehl (Weizen 405)
1 Prise Salz
3 große Bio Eier
250 ml Milch
30 g zerlassene Butter
Butter zum Ausbacken

Zubereitung

1. Mehl, Salz & Eier kurz grob zusammenmischen und dann die Hälfte der Milch dazugeben bis es keine Klumpen mehr gibt. Den Rest der Milch dazugeben und danach die zerlassene Butter.
2. 15-30 Minuten stehen lassen und ruhen.
3. Bei mittlerer Hitze ausbacken.
4. Teller im Ofen kurz aufwärmen (bei ca. 100°C) und Pfannkuchen ausbacken und im Backofen warmhalten.

Wir brauchen die Pfannkuchen für unseren Spargel aber es gibt unzählige Varianten um Pfannkuchen einzusetzen. Siehe unten bei TIPPS!

TIPP:

Man kann auch Kräuter dazugeben in der Pfanne und danach mit Tomatenreis, Pilzen und Käse usw. füllen

ODER: Man kann die übrigen Pfannkuchen einrollen, dünne Scheiben schneiden, einfrieren und wenn immer man will, beliebige Portionen in eine Fleisch- oder Gemüsebrühe eingeben. Dann hat man eine superschnelle Flädlessuppe!

ODER: Man kann einen mexikanische Pfannkuchen Turm machen.

ODER: Man kann die Pfannkuchen mit Quarkcreme füllen für die Süßen unter uns. ODER oder oder 😊

KÜCHENSCHMIDE

