

Pfannkuchen (ca. 15 Stück)

<u>Zutaten</u>	<u>Werkzeug</u>	
220 g Mehl 125 g Butter ½ l Milch 6 Eier 1 Prise Salz Evtl. etwas (Vanille-)Zucker	1 beschichtete Pfanne 1 Rührschüssel 1 Handmixer 1 Pfannenwender 1 Schöpfkelle 1 Teller 1 Messbecher 1 Waage	
<u>Zubereitung</u>		
<u>Zubereitung</u> 1. Die Butter in der Pfanne „zerlassen“, also erwärmen dass sie flüssig wird, aber nicht zu heiß werden lassen. 2. Alle anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Handmixer zu einer flüssigen Pampe (Konsistenz so ähnlich wie Buttermilch) verrühren. 3. Die zerlassene Butter schnell unterrühren. 4. Die Pfanne bei hoher Hitze (2 ½ - 3) erhitzen und mit der Schöpfkelle die gewünschte Menge der Flüssigkeit reingeben (je nach Größe der Pfanne und gewünschter Dicke der Pfannkuchen). 5. Eine Seite anbacken lassen, mit dem Pfannenwender den Pfannkuchen leicht anheben, damit Du den gewünschten Bräunungsgrad sehen kannst. 6. Wenn er unten für Dich braun genug ist, mit dem Pfannenwender umdrehen (wenn Du willst und eine Putzfrau hast kannst Du es auch mit werfen versuchen). Die andere Seite fertigbacken.		
<u>Tipp</u> Ich bestreiche die Pfannkuchen dann mit Marmelade und rolle sie ein. Man kann auch Nutella, Honig, Ahornsirup oder was auch immer nehmen, wie Du sie essen willst. Wenn Du eine größere Menge machst, erhitze den Backofen auf 80 – 100 Grad, stelle einen Teller rein und halte die bereits fertigen Pfannkuchen darin warm. Beim einschöpfen (4.) kannst Du auch noch ein paar Rosinen, Apfelstücke, Nussstückchen usw. in die Teigmasse streuen.		  