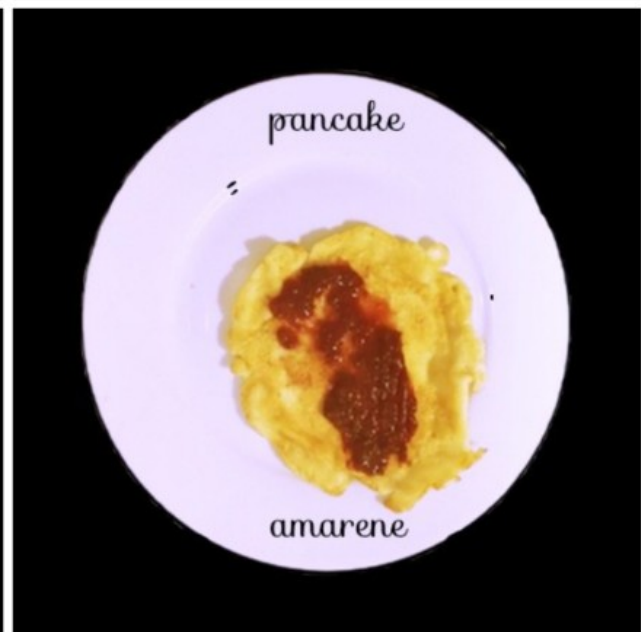
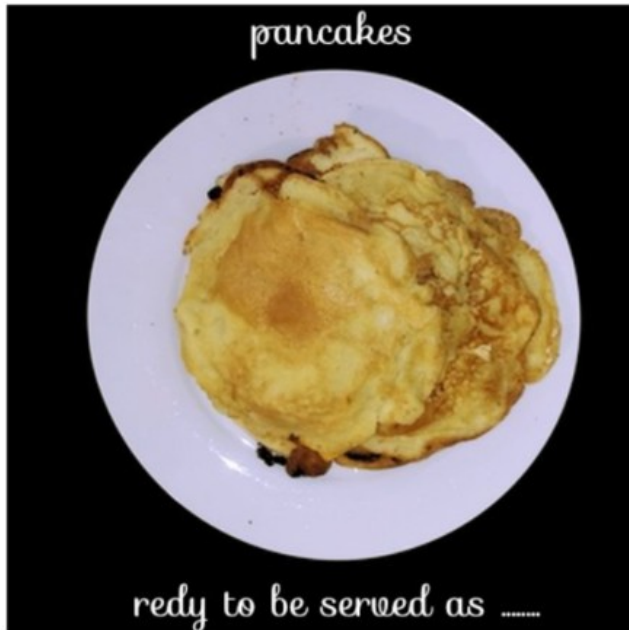


Fluffige Pfannkuchen, so wie sie meine Oma machte



hier mit drei verschiedenen Füllungen

Es soll sich ja lohnen, darum backe ich immer Pfannkuchen auf Vorrat und friere sie dann ein.

Zutaten

Portionsgröße für 4 Portionen oder 8 Stück

4 Eier M

200 g Mehl glatt

300 ml Milch

100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

1 Prise Salz

(süße Varianten)

2 EL Zucker, Vanillezuckertütchen)

Zubereitung

Eier trennen. Das Eiweiß kalt stellen. Das Mehl und das Milch Wassergemisch mit dem Quirrel (hier kommt die Maschine zum Einsatz) gründlich verschlagen.

Teig abdecken und 30 Minuten quellen lassen. Dann die getrennten Eigelbe zu Sahne schlagen (mit dem Quirrel) und unterrühren.

Für süße Pfannkuchen Zucker und/oder Zitruschale dazugeben.

Mit wenig Butter, bei mittlerer Hitze ausbacken

Variationen



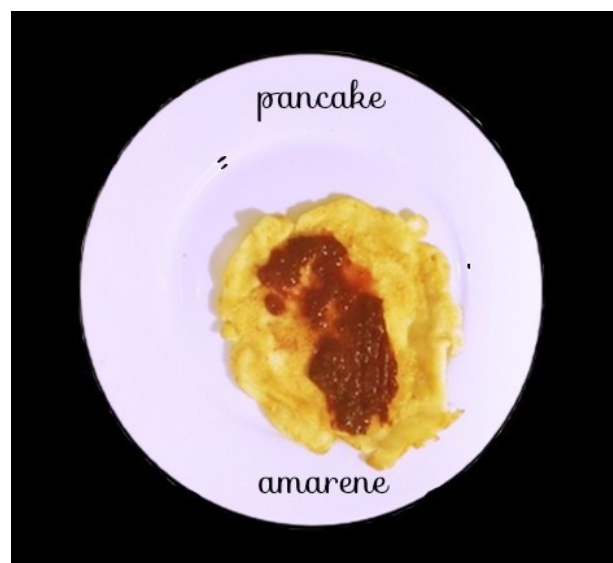
als Käse nehme ich Streichkäse
scheiben, Ingwer frisch in
Scheiben oder Stem-Ingwer
(eingelegt) fein geschnitten



Mit crème fraîche



Mit W.alnuss Eis. Walnüsse zerhacken,
in Sprühsahne einrühren und dann
ankühlen



Mit Konfiture belegen.
Am Besten Fabri

Bin ganz gespannt auf eurer Varianten.
Könnt ihr mir mitteilen an diese Adresse.
familiethomas@mail.de