

# Pfannkuchen



## Zutaten

### Für den Teig

- 200 g [Weizenmehl](#)
- 400 ml [Milch](#) evtl. Hälfte Mineralwasser
- 3 mittelgroße Eier
- 2 El [Zucker](#) --Menge nach Geschmack

### Zum Backen

- 50 g [Butter](#) grobe Abgabe, alternativ Öl/Butterschmalz

## Zubereitung

### Für den Teig

- Die Eier mit dem Zucker schön schaumig schlagen. Die Milch untermischen. Das Mehl mit einer Prise Salz zu einem Teig verrühren – am besten mit einem Handmixer. Daraus wird dann ein glatter Teig und ohne Klümpchen. Den Teig rund 15 Minuten ruhen lassen.

### Zum Ausbacken

- Eine kleine Pfanne erhitzen (mittlere Temperatur) und etwas Butter dazugeben. Etwa ein Achtel des Teigs mit einem Suppenlöffel in eine kleine beschichtete Pfanne geben und gleichmäßig mit einer drehenden Bewegung in der Pfanne verteilen. Sobald er sich von der Unterseite lösen lässt, den Pfannkuchen mit einem Pfannenwender auf die andere Seite drehen. Beide Seiten sollen goldgelb gebacken sein.

Guten Appetit!