

Rezept für Pfannekuchen

von
Thorben Dierkes

10. Januar 2017

1 Zutaten

- 250g Mehl
- 75g Zucker
- 3 Eier
- 200ml Milch
- Obst nach Wunsch (z.B. 2 große Äpfel oder 400g Heidelbeeren)
- 0,5 TL Salz

2 Zubereitung

Die Eigelbe vom Eiweiß trennen. Das Obst vorbereiten: z.B. Äpfel schälen, entkernen, achteln und in feine Scheiben schneiden oder die Beeren verlesen.

Die Eigelbe mit Zucker, Vanillinzucker, Mehl, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Zunächst das Obst unter den Teig rühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

Fett in einer Pfanne zergehen lassen und dicke Pfannkuchen darin bei schwacher bis mittlerer Hitze goldbraun backen. Die Pfannkuchen auf einen Teller legen und mit Zucker bestreuen.

Ergibt etwa 12 Pfannkuchen.

Tipp: Die Pfannkuchen nicht zu lange backen. Am besten schmecken sie, wenn sie innen noch schön weich sind