

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Grundzubereitung

Anzahl: 10 Portionen

Gattung: Backen, Ei, Mehl, Milch, Pfanne

FÜR 1 PFANNKUCHEN (22 CM DURCHMESSER)

30 g Mehl
70 ml Milch
1 Ei (ca. 50 g)

1 Msp. Salz
10 g Butter zum Backen

FÜR 10 STÜCK

250 g Mehl
750 ml Milch
500 g Eier

5 g Salz
80 g Butter

- Die Hotel- und Restaurationsküche - Pfanneberg Anmerkung: Wird die Eierkuchenmasse mit Obst gebacken, so ist der Mehlanteil um etwa 10% zu erhöhen.

Das Mehl sieben, Mehl und Milch gut verrühren. Eier aufschlagen, Salz dazustreuen und mit einem Schneebesen tüchtig schlagen. Eier zur Mehl-Milch-Mischung geben und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Um die Pfannkuchen lockerer zu machen, kann man die Eier trennen und das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, unter die angerührte Masse heben.

In einer Stielpfanne (Bodendurchmesser 22 cm) die Butter erhitzen, ohne sie zu bräunen, und auf der ganzen Bodenfläche verteilen. Die Eierkuchenmasse (150 g) mit einer Schöpfkelle einfüllen. Man lässt sie auf dem Herd Farbe nehmen, bis die Masse abgebunden hat, dreht den Pfannkuchen um und bäckt ihn fertig.

Pfannkuchen sollen goldgelb und leicht aufgebläht sein und möglichst gleich aufgetragen werden.