

Omas Rezepte Sammlung

Omas Eierkuchen Rezept

Gattung: Backen, Gebäck, Großmutter

125 g Butter
250 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
375 g Mehl

2 Eier
1/2 Liter Wasser, Menge anpassen
-bis zur Hälfte mehr

Butter, Zucker, Vanillin und Eier schaumig rühren. Mehl und soviel Wasser zugeben, dass ein ziemlich flüssiger Teig entsteht.

(Wie Palatschinkenteig, eher noch flüssiger.) Hauchdünn ins Eierkucheneisen geben, goldbraun backen und Sofort zu Tüten rollen.

Wenn während des langwierigen Backens das Mehl aufquillt und der Teig fester wird, noch Wasser zugeben.

Tipp: Keinesfalls Milch verwenden, sonst werden die Eierkuchen nicht knusprig!

PS: Worin besteht eigentlich das Prinzip ein Gebäck so kross zu kriegen und eben nicht pfannkuchenartig aus dem Waffeleisen zu zupfen?

Der Teig muss mit ***Wasser*** angerührt werden. Keinesfalls Milch nehmen.

Und wenn du Tüten haben willst: Die Dinger sofort drehen, wenn du sie aus dem Eisen genommen hast. War als Kind immer meine Aufgabe.