

Pfannkuchen Rezepte

Eierpfannkuchen Mit Waldpilzen

Gattung: Pfannkuchen, Pilz, Teigware

250 g	Mehl	1	Dose/n Waldpilze
1/4 Liter	Milch; ca		Zwiebeln
2	(-3) Eier		Etwas Butter
1 Prise	Salz		

Zum Braten

Butterfett

Aus Mehl, Milch, Eigelb und einer Prise Salz einen Teig rühren und 15 Minuten ruhen lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Die Pfanne mit wenig Fett erhitzen, Teig mit einer kleinen Schöpfkelle einfüllen, zerfließen lassen und auf der Unterseite backen.

Wenn die Oberseite nicht mehr flüssig ist, durch Rucken den Pfannkuchen lösen und umwenden; Köhner werfen ihn mit elegantem Schwung herum. Etwas Fett darunter schieben und auf der zweiten Seite auch goldgelb backen. In einem Topf Butter erhitzen, klein geschnittene Zwiebeln angehen lassen, Waldpilze aus der Dose darin dünsten, abschmecken und die Pfannkuchen damit füllen.