

Alle Downloads dürfen frei eingesetzt werden. Kommerzielle Verwendung verboten.

Pfannkuchen



Rezept Pfannkuchen

Pfannkuchen

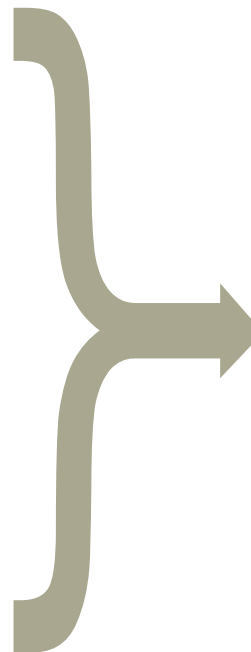
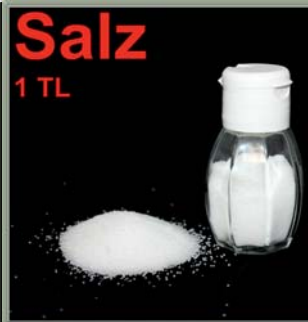
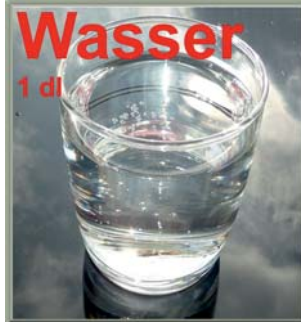
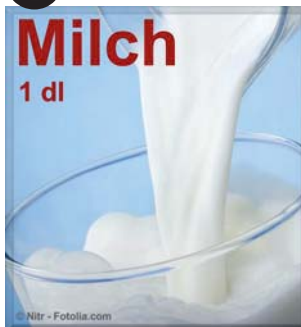
Rezept für 2 bis 3 Kinder

- 100 g Mehl (100 Gramm)
- 1 dl Milch (1 Deziliter)
- 1 dl Wasser (1 Deziliter)
- 2 Eier
- 1 TL Salz (1 gestrichener Teelöffel)
- 1 EL Öl (1 Esslöffel)

Diese Geräte brauchst du:

- 1 Schüssel
- 1 Schwingbesen
- 1 Teelöffel, 1 Esslöffel
- 1 Kochpinsel
- 1 Brat-Pfanne
- 1 Kochplatte

1



2 mit Schwingbesen gut umrühren

3



4 rühren, bis der Teig schön glatt ist

5 Teig in Schüssel etwa 30 min ruhen lassen

⑥ 1 EL Öl in Pfanne. Mit dem Pinsel den Pfannenboden mit dem Öl bestreichen.

⑦ Kochplatte auf mittlere Temperatur einstellen und warten, bis Pfanne warm ist
UND DANN
Teig in Pfanne füllen, bis Boden bedeckt ist

⑧ goldbraun backen und auch wenden

Guten Appetit!



Bestreiche oder belege den Pfannkuchen zum Beispiel mit:

- Konfitüre, Früchten ...

ODER

Streichkäse, Gemüse, Fleisch ...
(Vielleicht gehackte Kräuter schon in den Teig einarbeiten.)



Pfannkuchensuppe

(oder Flädli-
suppe)



Reste von Pfannkuchen in dünnen Streifen als Beilage von Bouillon.