

Pfannkuchen



Zutaten



- 100 Gramm Mehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 75 ml Wasser
- Margarine zum Braten

Was braucht man sonst noch?



- 1 Rührschüssel
- 1 Waage
- 1 Messbecher
- 1 Pfanne (möglichst beschichtet)
- 1 Rührgerät mit Rührbesen
- 1 Pfannenwender
- 1 Schöpfkelle
- 1 Essteller
- 1 Messer

Zubereitung



1.

Rührschüssel auf die Waage stellen, Waage auf „Null“ einstellen und mit Esslöffel 100 Gramm Mehl in die Schüssel geben, danach Rührschüssel auf die Arbeitsplatte stellen



2.

Ei über der Schüssel mit einem Messer aufschlagen



3.

beide Daumen in die Kerbe legen



4.

vorsichtig Schalen auseinander ziehen
Eigelb und Eiweiß auf das Mehl gleiten lassen
zweites Ei auch nach den Schritten 2 bis 4 öffnen



5.

1 Prise Salz hinzugeben

Tipp: Eine Prise ist die Menge, die zwischen Daumen und Zeigefinger passt.



6.

mit dem Rührgerät die Zutaten vermengen
bis ein zäher Teig entstanden ist



7.

Messbecher unter den laufenden Wasserhahn halten und 75 ml Wasser abmessen



8.

Wasser in die Rührschüssel auf die anderen Zutaten gießen



9.

mit Messbecher 200 ml Milch
abmessen



10.

Milch in die Rührschüssel
dazugeben



11.

Rührgerät senkrecht in den Teig
stellen
Rührgerät auf Stufe 1 einschalten
vorsichtig rühren

Achtung: Spritzgefahr!



12.

rühren bis ein dünnflüssiger Teig
entstanden ist und sich alle
„Klümpchen“ aufgelöst haben

Zubereitung



13.

Pfanne auf den Herd stellen



14.

Herdplatte auf die höchste Stufe einschalten



15.

etwas Margarine mit dem Messer aus der Margarine-Packung entnehmen



16.

Margarine am Rand der Pfanne abstreichen



17.

warten bis die Margarine geschmolzen ist, zwischendurch zum Verteilen der Margarine die Pfanne hochnehmen und hin und her bewegen



18.

Rührschüssel mit dem fertigen Teig auf die Arbeitsplatte neben die Pfanne stellen und mit der Schöpfkelle eine Portion Teig abmessen



19.

Teig aus der Schöpfkelle in die Pfanne geben



20.

Pfanne hochnehmen und hin und her bewegen, so den Teig gleichmäßig in der Pfanne verteilen

Tipp: Lücken im Teig kann man mit etwas Teig aus der Schöpfkelle schließen

Zubereitung



21.

Pfannkuchen etwa 1 Minute
bräunen lassen



22.

mit dem Pfannenwender die
Ränder lösen und vorsichtig unter
den Pfannkuchen schieben, dann
den Pfannkuchen damit hochheben



23.

Pfannkuchen mit etwas Schwung
wenden und wieder etwa 1 Minute
bräunen lassen



24.

fertigen Pfannkuchen aus der
Pfanne auf einen Teller gleiten
lassen



25.

Schritte 15 bis 24 wiederholen
bis der Teig aufgebraucht ist

je nach Größe der Pfanne ergibt
die Teigmenge ca. 6 Pfannkuchen

Tipp: Pfannkuchen schmecken
gefüllt, deftig mit Gemüsefüllung
oder Hackfleischsoße und süß mit
Zucker und Zimt oder Apfelmus!

Guten Appetit!
