

# Pfannkuchen Grundrezept

(508)



FOTO: MARIA PANZER / EINFACH BACKEN

Arbeitszeit

**15 Min.**

Niveau

**Einfach**

Ob als Pfannkuchen, Eierkuchen oder Palatschinken – wir lieben sie einfach. Sie sind so einfach und schnell zubereitet und schmecken mit jeder Füllung fantastisch. Mit Videoanleitung!



Rezept von [Anna-Lena](#)

merken1,4Kteilen31,8KE-MailPDF drucken

## ZUTATEN

7 Stücke

Zutaten bestellen bei

2

Eier

**200 ml**

Milch

**1 Prise**

Zucker

**1 Prise**

Salz

**200 g**

Mehl

**60 ml**

Mineralwasser  
etwas Speiseöl zum Ausbacken

Backmodus starten

### Einfach Backen Backbuch!

Es ist so weit: Unser Einfach-Backen-Backbuch ist endlich erhältlich!

150 Lieblingsrezepte

Hochwertiges Hardcover

Mit Leseband

[Jetzt kaufen](#)



### 1. Schritt

2

Eier

**200 ml**

Milch

**1 Prise**

Zucker

**1 Prise**

Salz

**200 g**

Mehl

**60 ml**

Mineralwasser

Eier mit Milch, Zucker, Salz, Mehl und Mineralwasser zu einem glatten Teig rühren. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

**Unsere Empfehlung**



FOTO: TEFAL / AMAZON

## Das Wichtigste für Pfannkuchen

Das Wichtigste für perfekte Pfannkuchen ist die richtige Pfanne! Die Tefal Talent Pro Pfanne ist so gut beschichtet, dass dein Teig nicht mehr kleben bleibt. So Genial!

**Jetzt bestellen**

### 2. Schritt

etwas Speiseöl zum Ausbacken

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Speiseöl erhitzen. Mit einer Schöpfkelle eine Kelle Teig in die Pfanne geben und die Pfanne kurz in jede Richtung schwenken um den Teig zu verteilen. Den Pfannkuchen von beiden Seiten etwa 1-2 Minuten bräunlich ausbacken. Warm genießen.