Zutaten für 2 Portionen:

100g Mehl

40g Zucker

300ml Milch

4 Eier

Prise Salz

Öl für die Pfanne

Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einem Schneebesen zu Eischnee schlagen.

Den Zucker, die Milch, das Eigelb und die Prise Salz vermischen.

Das Mehl in die Mischung sieben. Dadurch wir der Teig feiner.

Nun den Eischnee langsam und sorgfältig unterheben, damit es nicht wieder „zerfällt“.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zur Überprüfung die Rückseite eines Holzkochlöffels, oder einen Holzstab ins Öl halten. Schlägt das Öl Blasen, ist es heiß genug.

Den Teig mit einer mittelgroßen Kelle in die Pfanne geben.

Die Pfannkuchen nun auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Mit Puderzucker bestreuen und heiß servieren.