



Rezept online aufrufen



Der perfekte Pfannkuchen - gelingt einfach immer von Kindern geliebt und auch für Kochneulinge super geeignet

Ja, ich weiß was nun viele denken. Das hat der CK (oder die Welt) noch gebraucht: Ein Rezept für Pfannkuchen!! Aber glaubt mir, aus eigener Erfahrung kann ich Euch sagen: Es ist nötig!

Mehl, Milch, Eier und Salz mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, bis dieser Blasen wirft. Den Teig ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, noch einen guten Schuss Mineralwasser zufügen und nochmals kurz durchrühren.

Die Herdplatte anfangs auf höchster Stufe aufheizen und etwas Butter in die Pfanne geben.

Am gleichmäßigsten gelingen die Pfannkuchen so: Die heiße Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Butter durch geschicktes Schwenken gleichmäßig verteilen. Jetzt mit einem großen Schöpflöffel eine Kelle Teig in die heiße Pfanne geben und diesen ebenfalls durch Schwenken gleichmäßig verteilen.

Wichtig: Auf jeden Fall lange genug warten, bis die Unterseite richtig schön gebräunt und der Pfannkuchen entsprechend fest geworden ist. Das merkt man, wenn man versucht den Pfannkuchen mit dem Pfannenwender anzuheben. Wenn das ganz einfach geht, dann kann man den Pfannkuchen problemlos wenden, ohne dass dieser zerreißt. Nun noch die zweite Seite schön goldgelb backen.

Arbeitszeit	ca. 5 Minuten
Ruhezeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel



Zutaten für 4 Portionen:

400 g	Mehl (wer mag, kann Vollkornmehl verwenden)
750 ml	Milch, fettarme
1 Prise(n)	Salz
3 große	Ei(er)
1 Schuss	Mineralwasser
	Butter zum Backen

Rezept von: **zwergenmuomi**