

RK Pfannkuchen:

Du brauchst:

- 4 Eier
- 200g Käse
- 400 ml Milch
- 1 Pr Salz
- 200g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- Öl zum Braten



So gehts:

- 1. Die Eier cremig aufschlagen, dann mit der Milch verrühren. Nun Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren.**
- 2. Danach den Teig für ca. 15 Minuten ruhen lassen, da das Mehl noch aus quillt.**
- 3. Dann 1-2 große Schöpfkellen Teig in eine auf mittlere Hitze erhitzte, beschichtete Pfanne geben. Nach ca. 2 Minuten bilden sich kleine Bläschen, dann den Pfannkuchen einmal wenden und den Käse darauf streuen. Zum Schluss noch von der anderen Seite schön goldbraun ausbacken.**