

Pfannkuchenrezept (Variante I)

Zutaten für 2 Pfannkuchen:

1	Ei
1 Prise	Salz
140 ml	Milch (oder Wasser)
80 g	Mehl
	Butter oder Butterschmalz zum Ausbacken

Anmerkung: Zutaten verdoppeln bewirkt 4 Pfannkuchen usw.

Zubereitung:

- 1. Das Ei über einer Rührschüssel aufschlagen, Salz und Milch dazugeben und mit einer Gabel verquirlen.**
- 2. Esslöffelweise das Mehl dazugeben, dabei mit einem Schneebesen kräftig rühren, damit keine Klumpen entstehen.**
- 3. Den Teig mit einem Schneebesen oder den Quirlen des Handrührgerätes zu einer glatten Masse verrühren.**
- 4. Eine Pfanne - am besten eine beschichtete, darin bleibt der Pfannkuchen nicht so leicht kleben - auf die Herdplatte stellen und auf mittlerer Stufe heiß werden lassen.**
- 5. Ein Stück Butter oder Butterschmalz (so groß wie ein Spielwürfel) hineingeben und schmelzen lassen.**
- 6. Wenn das Fett heiß genug ist, mit einer Suppenkelle die Hälfte vom Teig in die Pfanne geben. Die Pfanne sofort am Stiel fassen und herumschwenken (Vorsicht, der Teig wird schnell fest!), so dass sich der Teig über den ganzen Pfannenboden verteilt.**
- 7. Jetzt kann man zuschauen, wie der Pfannkuchen oben so etwas wie eine Haut bekommt. Wenn er oben trocken ist - das geht ziemlich schnell -, ein wenig an der Pfanne rütteln. Dann löst sich der Pfannkuchen vom Pfannenboden. Die Unterseite soll jetzt goldbraun sein.**
- 8. Jetzt den Pfannkuchen mit Hilfe eines Pfannenwender umdrehen, so dass er auch auf der anderen Seite goldbraun werden kann. Das geht am besten mit Mut und Schwung! (Vorsicht! Wenn zu viel Fett in der Pfanne ist, sollte man aber gut aufpassen, damit man sich nicht verbrennt.)**
- 9. Den fertigen Pfannkuchen auf einen Teller gleiten lassen. Entweder sofort essen oder im Backofen bei etwa 80 Grad (Gas Stufe 1) warm halten und**

den zweiten Pfannkuchen backen.

Besonders gut passt Ahornsirup dazu. Es geht auch Apfelmus, Marmelade oder einfach nur Zucker.

Guten Appetit!

Pfannkuchenrezept (Variante II)

Zutaten für 4 Personen:

250 ml Milch
3-4 Eier
7 EL Mehl
1-2 EL Zucker
1 Prise Salz
Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

- 1. Die Milch in eine ausreichend große Rührschüssel schütten und mit den Eiern verrühren.**
- 2. Esslöffel für Esslöffel das am besten gesiebte Mehl hinzufügen und ebenfalls verrühren - es sollten keine Klümpchen entstehen.**
- 3. Eine Prise Salz und den Zucker dazugeben und stehen lassen (das Mehl muss aufquellen).**
- 4. Der Teig sollte ungefähr die Konsistenz von Buttermilch haben, hat er dies nicht mit Mehl oder Milch ergänzen.**
- 5. In einer Pfanne - am besten Gusseisen und schön fettig ausgerieben oder eine beschichtete Pfanne - mit wenig Öl erhitzen und eine Schöpfkelle Teig hineingießen.**
- 6. Stehen lassen, bis die Oberfläche nicht mehr nass ist, dann wenden.**
- 7. Beide Seiten "goldgelb" backen, auf den Teller legen und das ganze von vorne...**
- 8. Evtl. den Teller warm stellen. Fertig.**

Besonders gut passt Ahornsirup dazu. Es geht auch Apfelmus, Marmelade oder einfach nur Zucker.

Guten Appetit!