Schnelle Pfannekuchen
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mehl, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillinzucker, 500 ml Milch, 3 Eier, Fett für die Pfanne.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten mit den Rührstäben des Mixers klumpenfrei verrühren. Wer lieber dünne, crepesartige Pfannekuchen möchte, gibt noch einen ordentlichen Schuß Mineralwasser dazu, sodass eine fast flüssige Konsistenz entsteht.
Margarine oder Öl in die vorgeheizte Pfanne geben, etwas Teig einfüllen, dann die Pfanne schwenken damit der Teig sich komplett verteilt.
Wenn der Pfannekuchen am Rand etwas hochbiegt, mit Hilfe eines Pfannenwenders den Crepes wenden und (ohne weitere Fettzugabe) auf der zweiten Seite ebenfalls goldgelb backen.
Dazu reicht man entweder Zimtzucker, Apfelmus, Marmelade oder Obst.
Gut schmeckt auch Vanillesauce dazu.
Wer es lieber herzhaft mag, läßt den Vanillinzucker weg und reicht nach Belieben pikante Beilagen.
Die Pfannekuchen können im Backofen bei 100°C warmgehalten werden, verlieren dann aber an Knusprigkeit.

Gutes Gelingen und guten Appetit.