

Emil Rocholl, Klasse 5.3



Pfannkuchen

PfannekuchenZutatenliste

- 2 Eier
- 12,5 g Zucker
- 200 ml Milch
- 100 g Mehl
- Etwas Mineralwasser
- Etwas ÖL
- Eine Prise Salz
- Apfelmus und Vanillesoße

Vorbereitung

Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen.



Pfannekuchenteig vorbereiten

Die Eier, etwas Zucker, eine
Prise Salz, Milch, Mehl und
etwas Mineralwasser (wenn der
Teig zu fest werden sollte) in eine
Rührschüssel geben.



Alles gut verrühren!



▶ Bis der Teig schön cremig ist.



Pfannekuchen braten

Etwas Öl in die Pfanne und den
Pfannkuchen braten und auch
wenden.



Anrichten

Mit Apfelmus und Vanillesoße.

Guten Appetit!

