



Eierpfannkuchen von Mutti

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Mehl
750 ml Milch 1,5 %
1 Prise Salz
3 große Eier
1 Schuss Mineralwasser
Butterschmalz zum Backen



Zubereitung:

Alle Zutaten wie das Mehl, die Milch, die Eier und Salz in eine geeignet große Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, bis dieser Blasen wirft. Danach 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 auf höchster Stufe aufheizen und etwas Butterschmalz in die Pfanne geben, aber nicht verbrennen lassen.

Am gleichmäßigsten gelingen die Pfannkuchen so:

Die heiße Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Butter durch geschicktes Schwenken gleichmäßig verteilen. Nun mit einem großen Schöpflöffel Teig in die heiße Pfanne geben und diesen ebenfalls durch Schwenken gleichmäßig verteilen und wieder auf die Herdplatte stellen aber die Hitzezufuhr etwas reduzieren.

Danach auf jeden Fall lange genug warten, bis die Unterseite richtig schön gebräunt und der Pfannkuchen entsprechend gefestigt ist und sich leicht von der Pfanne löst. Das merkt man, wenn man versucht den Pfannkuchen mit dem Wender anzuheben. Wenn das ganz einfach geht, kann der Pfannkuchen problemlos gewendet werden ohne dass dieser zerreißt.

TIPP-1: Nehmt euch die Zeit wie lange der Pfannkuchen benötigt hat um Goldbraun zu werden, diese Zeit auch auf der zweiten Seite des Pfannkuchens anwenden und alles ist gut. Dies so lange wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

TIPP-2: Den Backofen auf 50 Grad anheizen und die fertigen Pfannkuchen auf einem Teller reinstellen um diese auf Temperatur zu halten!

Der Pfannkuchen ist eine vielseitige Speise und kann auf zahlreiche Art verwendet werden wie zum Beispiel:

1. Einfach nur mit Apfelkompott
2. bestrichen mit leckerer Marmelade
3. gefüllt mit gebratenen Pilzen
4. oder mit Schweinehack als „Deftige Mahlzeit“

Also lasst eurer Phantasie freien Lauf und kreiert Euch die Pfannkuchen nach eurem Geschmack!

Mein persönlicher Favorit, Pfannkuchen mit Apfel:

Nehmt eine kleinere Bratpfanne (15cm Ø), etwas Butterschmalz darin zergehen lassen, dann die Schöpfkelle nur ½ voll Teig rein geben, einen Moment warten und dann in die Mitte, vom zuvor geschälten und entkernten Apfel, eine ca. 5mm dicke Scheibe legen, danach die andere ½ Kelle Teig dazu und wie einen „normalen“ Pfannkuchen backen.



Den Apfelpfannkuchen einfach nur mit Zimt und Zucker bestreuen, dann geht er auch als Nachtisch durch!

