



Pfannkuchen

Zutaten

5	Eier, Größe M
400 ml	Milch
2 EL	Natur Zucker
1 Päck	Vanille Zucker oder wenn möglich $\frac{1}{4}$ Stange Vanille
1 Prise	Salz
300 g	Weizenmehl
100 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung

Die Eier mit 200 ml Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz verquirlen, dann Mehl und nochmal 200 ml Milch und das Mineralwasser unterheben. Den Teig ca. 10-15 Minuten ruhen lassen, dann noch einmal durchrühren.

Etwas Butter in der Pfanne erhitzen; soviel Teig in eine Pfanne geben, dass ein dünner Pfannkuchen ausgebacken werden kann. Wenn der Pfannkuchen am Rand beginnt leicht Farbe anzunehmen, den Pfannkuchen wenden und auf der anderen Seite auch noch leicht anbräunen.

Auf einen Teller geben und mit Apfel-Kompott oder Marmelade oder Bio Nuss-Nugat-Creme (Alternative zu Nutella) bestreichen, rollen und mit Puderzucker servieren.