



Immer ein
Genuss!

Pfannkuchen

Süß oder herzhaft?

Zutaten

500 ml Rosenhofmilch
4 Eier
300 g Mehl
1 EL Öl (Mazola – oder ein anderes geschmacksneutrales Öl)
Prise Salz
1-2 EL Zucker

Fertige
Pfannkuchen im
Backofen warm halten,
bis alle Pfannkuchen
ausgebacken sind.



So wird's gemacht:

- 1 Alles mit einem Handrührgerät vermengen, so dass es keine Klumpen gibt.

VARIANTE 1

- 2 Den Teig in einer gefetteten Pfanne gleichmäßig verteilen.
- 3 Wenn die Unterseite goldgelb ist, den Pfannkuchen wenden und ebenfalls goldgelb ausbacken.
- 4 Auf den fertigen Pfannkuchen eine Zucker & Zimt, Apfelsmus, Marmelade oder Nutella geben.

VARIANTE 2

- 2 Nach Belieben die Zutaten direkt auf den Teig in die Pfanne gegeben werden:
- 3 Für die Süßen:
dünne Apfelscheiben, Kirschen, Rosinen,...
Wer es eher herzhaft mag:
gebratenen Speck und/oder Zwiebel
(dann nur eine Prise Zucker in den Teig geben)
- 4 Wenn die Unterseite goldgelb ist, den Pfannkuchen wenden und ebenfalls goldgelb ausbacken.

Nach Belieben...

...kann man das Rezept variieren.
Mehr Milch und/oder mehr Eier er-
geben dünnere Pfannkuchen, wer es
dick und fluffig mag, kann die Eier
trennen und das Eiweiß schaumig
schlagen und vorsichtig unter den
Teig heben.