

# Grundrezept Pfannkuchenteig

(Angaben für ca. 4-5 große Pfannkuchen)

**250g Mehl**

Mehl in eine Schüssel geben

**1 Prise Salz**

Salz dazu geben

**½ l Milch**

mit der Hälfte der Milch glatt rühren

**2 Eier**

Eier nach und nach unterrühren

restliche Milch falls nötig zugeben

(Teig muss flüssig sein)

Tipp: Milch kann auch durch Wasser,

Buttermilch oder Sauerrahm ersetzt werden.

---

ca. 1 EL Öl

Öl in Pfanne erhitzen

Pfannkuchen beidseitig ausbacken bis er  
goldbraun ist



## Abwandlungen:

- gefüllte Pfannkuchen, salzig
- gefüllte Pfannkuchen, süß
- Apfelpfannkuchen (fein geschnittene Äpfel unter den Teig geben)
- gebackene Schnitten (eingeweichte Brötchen in Teig geben und in heißem Fett backen)
- Flädlesuppe (in Streifen geschnittene Pfannkuchen in klarer Suppe)
- Waffeln (Eigelb und Eischnee werden jedoch bei diesem Rezept getrennt verarbeitet, Zufügen von Backpulver notwendig)
- Crêpes
- Kaiserschmarrn (Wiener Traditionsgericht; Eigelb und Eischnee werden auch bei diesem Rezept getrennt verarbeitet, Zufügen weiterer Geschmackszutaten wie Rosinen, Zucker etc.)

