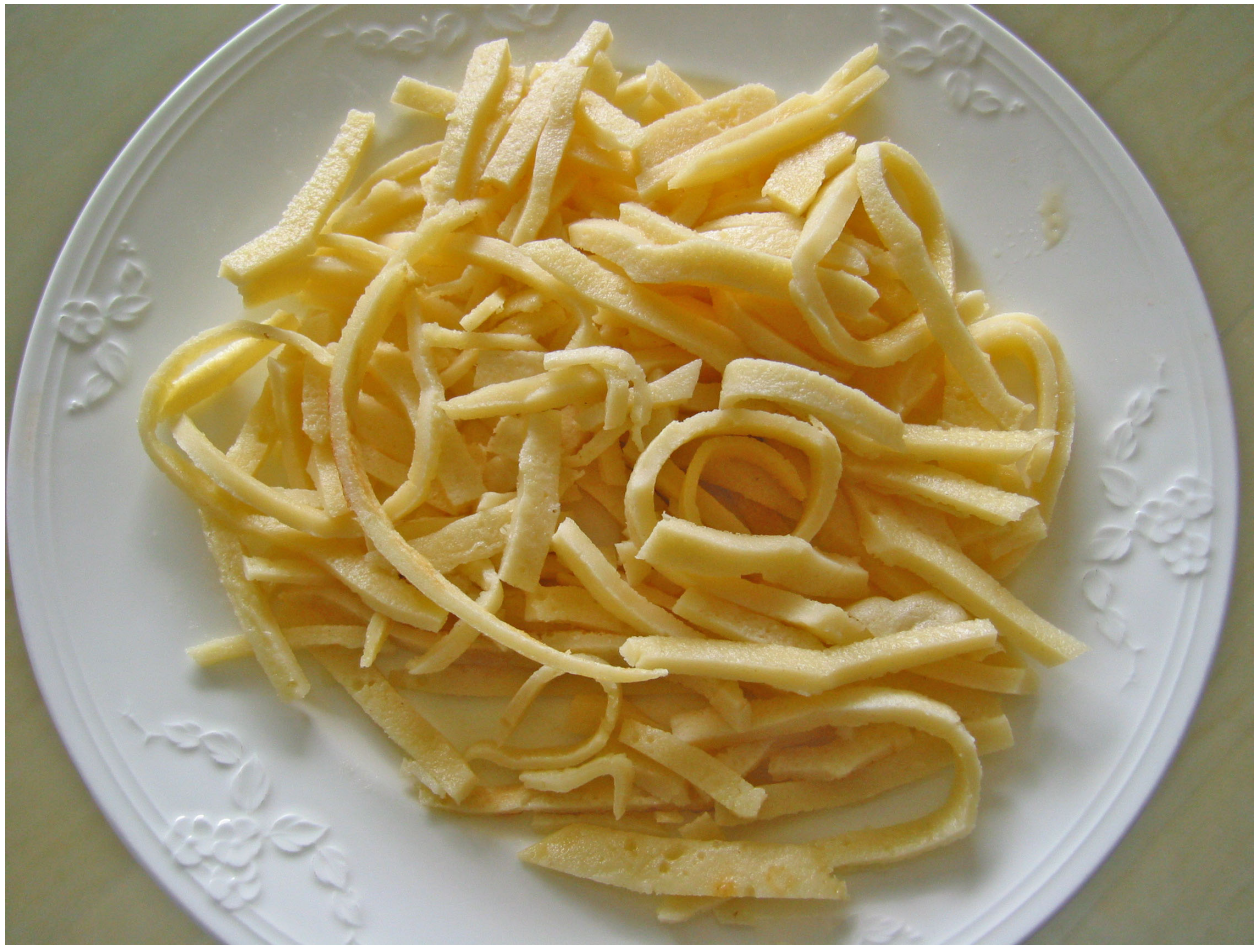


# Pfannkuchen



## Zutaten (für zwei kleine Pfannkuchen):

2 EL Mehl  
4-5 EL kalte Milch  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 kleine Ecke Butter

1. Zwei gehäufte EL Mehl in eine Rührschüssel geben. Mit kalter Milch anrühren, ein ganzes Ei einrühren, eine Prise Salz zugeben. Gut verrühren, der Teig sollte relativ flüssig sein.

2. Eine kleinere beschichtete Pfanne buttern, die Butter bei mittlerer Hitze leicht aufschäumen lassen. Die Hälfte des Teiges darin verteilen und ausbacken, dabei einmal wenden. Mit der anderen Hälfte genauso verfahren.

## Pfannkuchenstreifen:

Für Pfannkuchenstreifen läßt man sie etwas abkühlen und rollt sie ein, dann kann man sie gut in Streifen schneiden.

## Hinweise:

Das Foto zeigt die Pfannkuchen schon geschnitten - vorbereitet als Einlage für Pfannkuchensuppe. In Österreich nennt man das Frittaten (Pfannkuchenstreifen).

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, Suppen-einlagen, vegetarisch, deutsch

Rezept: Maya, Foto: Walter Stand 11.06.2024