

# PFANNKUCHEN, SO WERDEN SIE NOCH BESSER - EIERKUCHEN GRUNDREZEPT

Vorbereitungszeit 10 Minuten | Kochzeit 10 Minuten |  
Leicht | 5-6 Pfannkuchen

Pfannkuchen sind nicht nur das Lieblingsgericht vieler Kinder. Sie sind ein echter Klassiker und die Zutaten hat man immer zu Hause. Mit diesem Rezept gelingt der Teig perfekt. Serviert mit Karamellcreme oder einer Beilage nach Wahl, sind Eierkuchen super lecker und schmecken jedem.

## Schritt 1

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und kurz mit dem Schneebesen durchmischen. Anschließend unter schnellem Rühren die Milch hinzugießen, bis ein glatter Teig entsteht. Zuletzt die Eier hinzugeben und nochmals gut verrühren.

## Schritt 2

Für die Nuss-Butter eine Schüssel und ein Sieb bereitstellen. Ein zweilagiges Küchentuch teilen und eine Lage auf das Sieb legen. Die Butter in einen Topf geben und erhitzen, bis sie geschmolzen ist und bräunlich wird. Dann sofort in das Sieb gießen. Nuss-Butter kurz abkühlen lassen.

## Schritt 3

Braune Butter unter Rühren zu dem Teig geben und den Teig nochmals gut durchrühren. Den Teig abgedeckt 30 Min ruhenlassen.

## Schritt 4

Eine Pfanne erhitzen und die gewünschte Teigmenge in die Pfanne geben. Dreiviertel der Hitze runterdrehen und den Pfannkuchen so lange anbraten lassen, bis er sich löst. Danach den Pfannkuchen mit einem Pfannenwender drehen und ein wenig warten, bis er fertig ist. Pfannkuchen auf einen Teller geben und mit der gewünschten Beilage, z. B. Karamellcreme oder Apfelmus servieren.

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

### Meine Pfannen und Töpfe\*:

#### **Pfannkuchen, so werden sie noch besser!**

#### **Tipps**

- Am besten zuerst die trockenen Zutaten mit der Milch mischen und die Eier erst später dazu geben, da der Teig sonst klumpig wird..
- Lässt man den Pfannkuchen-Teig vor der Verarbeitung 30 Min abgedeckt ruhen, entfaltet sich das Klebeeweiß besser und die Pfannkuchen werden elastischer und lassen sich einfacher wenden.
- Benutzt man eine beschichtete Pfanne, braucht kein Öl hinzugefügt werden, da die Butter im Teig ausreichend ist.

#### **Rezept für 5-6 Pfannkuchen:**

200 g Weizenmehl Typ 550

30 g Zucker

2 Prisen Salz

300 g bzw. ml Milch

2 mittelgroße Eier

60 g Butter

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.8 / 5. Anzahl der Bewertungen 401

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

**[Meine Feierabendküche\\*](#)**