



# Pfannkuchen-Grundrezept

8 Stück · ca. 40 Min · einfach

## Zutaten

- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch
- 2 Eier (Kl. M)
- Butterschmalz zum Backen

## Zubereitung

- Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel sieben. Die Milch unter Rühren zugießen und mit dem Schneebesen glatt rühren, dann die Eier kräftig unterrühren. Bei Klümpchen den Teig durch ein Sieb gießen.
- Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.
- Eine beschichtete Pfanne (ca. 18 cm) erhitzen, mit wenig Butterschmalz auspinseln und nacheinander dünne Pfannkuchen backen. Wenden, sobald sich die Unterseite löst, und bis zum Servieren zugedeckt warm halten.

Grundrezept, in eigenen Worten aufgeschrieben.

