



PFANNKUCHEN GRUNDREZEPT / BASICS / POLLES PANNENKOEKEN EFTELING



Du wolltest schon immer einmal leckere Pfannkuchen zubereiten? Dann probiere doch mal das holländische Grundrezept von Polle vom Freizeitpark Efteling aus. Der Teig lässt sich prima vorbereiten und im Kühlschrank lagern.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

PFANNKUCHENTEIG

Verrühre die Eier mit dem Salz und füge nach und nach das Mehl hinzu. Das geht am besten mit einem Schneebesen. Füge langsam die Milch hinzu, sobald die Masse fester wird. Füge nun nach und nach die Milch hinzu und rühre den Teig glatt, so entstehen keine Klümpchen. Decke den Teig ab und lasse ihn 30 Minuten ruhen.

Erhitze etwas Butter oder Baktrennspray in einer beschichteten oder Eisenpfanne bei mittelhoher Hitze. Fülle nun den Teig mit einer Schöpfkelle hinein und bewege die Pfanne mit dem Handgelenk, damit sich der Teig verteilt. Mit der Schöpfkelle kannst du nun in etwa abschätzen wie viel Teig du für deine Pfannengröße benötigst. Wende den Pfannkuchen, sobald die Oberfläche fest ist und backe so die gesamten Pfannkuchen für jeweils ca. 1 Minute aus.

Die Pfannkuchen kannst du süß oder herzhaft belegen.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

PFANNKUCHENTEIG:

- 500 g** Mehl (halb Weizen & halb Dinkel oder Weizen & Buchweizen)
- 2 TL** Salz
- 4** Eier
- 1 l** Milch

ZUM AUSBACKEN:

- 50 g** Butter