

Pfannkuchen / Eierkuchen

Beschreibung

Klassische dünne Pfannkuchen aus Eiern, Milch, Mineralwasser und Mehl. Die goldbraun ausgebackenen Eierkuchen können wahlweise süß mit Apfelmus, Zimt und Zucker oder herzhaft gefüllt serviert werden.

Zutaten

4 Stück Eier, Größe M
300 Milliliter Milch
100 Milliliter Mineralwasser mit Kohlensäure
250 Gramm Weizenmehl
1 Prise Salz
50 Gramm Butterschmalz oder Butter zum Ausbacken
1 Esslöffel Zucker, optional für süße Pfannkuchen
1 Päckchen Vanillezucker, optional für süße Pfannkuchen

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen und eine große Rührschüssel, einen Schneebesen sowie eine beschichtete Pfanne bereitstellen.
2. Die Eier in die Rührschüssel aufschlagen.
3. Die Eier mit dem Schneebesen oder Handrührgerät kurz schaumig schlagen.
4. Etwa die Hälfte der Milch zu den Eiern geben und gründlich verrühren.
5. Das Mineralwasser langsam dazugießen und vorsichtig unterrühren.
6. Das Mehl portionsweise durch ein Sieb in die Schüssel geben.
7. Nach jeder Mehlportion kräftig rühren, damit möglichst keine Klümpchen entstehen.
8. Die restliche Milch nach und nach hinzufügen und alles zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren.
9. Eine Prise Salz in den Teig geben.
10. Für süße Pfannkuchen optional Zucker und Vanillezucker unterrühren.
11. Den Teig einige Minuten ruhen lassen, damit sich das Mehl vollständig mit der Flüssigkeit verbindet.
12. Den Backofen bei Bedarf auf etwa 60 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, um fertige Pfannkuchen warmzuhalten.
13. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.
14. Eine kleine Menge Butterschmalz oder Butter in der Pfanne schmelzen.
15. Eine Schöpfkelle Teig in die Mitte der heißen Pfanne geben.
16. Die Pfanne sofort schwenken, damit sich der Teig dünn und gleichmäßig auf dem Boden verteilt.
17. Den Pfannkuchen etwa ein bis zwei Minuten backen, bis die Unterseite goldbraun und die Oberfläche nicht mehr flüssig ist.
18. Den Rand vorsichtig mit einem Pfannenwender lösen.
19. Den Pfannkuchen wenden und die zweite Seite etwa eine Minute goldbraun backen.
20. Den fertigen Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen.
21. Bei Bedarf im vorgeheizten Backofen warmhalten.
22. Vor jedem weiteren Pfannkuchen erneut eine kleine Menge Butterschmalz oder Butter in die Pfanne geben.
23. Den restlichen Teig auf dieselbe Weise portionsweise ausbacken.

24. Die fertigen Pfannkuchen süß mit Apfelmus, Marmelade, Zimt und Zucker oder herzhaft mit Käse, Schinken oder Gemüse servieren.