

Pfannkuchen

für 2 Personen

Zutaten

4 Eier, 6 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel Milch, Bratfett, 2 Prisen Salz

Zubereitung

1. Eier nach Eiweiß und Eigelb teilen.
2. Das Eiweiß zu Schaum schlagen.
3. Das Eigelb mit Mehl und Milch sowie Salz verrühren.
4. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, damit die Pfannkuchen locker werden.
5. In der Pfanne das Bratfett heiß werden lassen (Blasenbildung am Holzlöffel).
6. Den Teig langsam mit einem Suppenlöffel in die Pfanne geben und die Pfannkuchen wenden, wenn sich ein goldbrauner Rand gebildet hat.

Zeitbedarf

ca 15 Minuten

dazu paßt

Obst-Quark, Fleischsauce à la THD

