Pfannkuchen

Hier wird erklärt wie Pfannkuchen zubereitet werden. Dies ist ideal für die Zubereitung über dem Feuer.

Zutaten

- 2 Tassen Mehl
- 1,5 Tassen Milch
- 4 Eier
- Butter/Öl
- Salz

+ weitere Zutaten, je nach Geschmack (siehe "Verfeinern")

Zubereitung (Grundrezept)

Milch, Eier und eine Prise Salz zu einem Teig verrühren. Butter/Öl in die Pfanne geben und heiss werden lassen. Dann so viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist und unter wenden von beiden Seiten goldbraun backen.

Verfeinern

Zum Verfeinern gibt es z.B. die folgenden Möglichkeiten:

- deftige Variante: Teig Speckwürfel, Zwiebeln, Schnittlauch/Kräuter zugeben
- süsse Variante: Teig Rosinen, Beeren, etc. zugeben

Bildnachweis

- Titelbild: (C) knipseline / pixelio.de