



Glutenfreie Pfannkuchen

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Mehl, glutenfrei	200 g
Salz	
Zucker	50 g
Milch	300 ml
Öl	6 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. In einer Schüssel Eier verquirlen, Mehl, Salz und Zucker zugeben und vermengen. Milch nach und nach in die Schüssel gießen und mit dem Schneebesen unterrühren, bis ein glatter, leicht dickflüssiger Teig entsteht.
2. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen.
3. Glutenfreien Pfannkuchen ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst, vorsichtig wenden und nochmals ca. 30 Sek. von der anderen Seite goldbraun backen. Glutenfreien Pfannkuchen beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	463 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g