Pfannkuchen mit Aprikosenkonfitüre

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Salz	
Milch	300 ml
Öl	8 EL
Aprikosenkonfitüre	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Für den Teig in einer Schüssel Eier verquirlen, Mehl und Salz 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 ca. 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und dünn in der Pfanne durch Neigen verteilen. Pfannkuchen ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst, vorsichtig wenden und nochmals ca. 30 Sekunden von der anderen Seite goldbraun backen.

3. Pfannkuchen beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist. Pfannkuchen auf Tellern verteilen, nach Belieben mit Konfitüre bestreichen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	483 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	25 g