



Pfannkuchen mit Puderzucker

 Dauer
20 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Salz	
Zucker	50 g
Milch	300 ml
Öl	6 EL
Puderzucker	1 EL



Zubereitung

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.

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.

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. Pfannkuchen beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	528 kcal		
Kohlenhydrate	56 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	14 g	Fette	27 g