



Pfannkuchen-Spaghetti

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Vanille Zucker	2 TL
Zucker	20 g
Öl	5 EL
Milch	200 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	0.5 TL
Puderzucker	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel

1. In einer Schüssel Eier, Vanillinzucker und Zucker mithilfe eines Handrührgerätes mit Schneebesen schaumig aufschlagen. 2 EL Öl, Milch, Mehl und Backpulver hinzufügen und gründlich verrühren. Pfannkuchenteig in einen Spritzbeutel oder eine Spritzflasche geben.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Etwas Pfannkuchenteig mit einer kreisenden Bewegung in einer dünnen Schnecke in die Pfanne spritzen und ca. 2 Min. goldbraun backen. Vorsichtig wenden und erneut ca. 1 Min. ausbacken. Mit übrigem Öl und Teig genauso verfahren.
3. Pfannkuchen-Spaghetti auf einen Teller geben und mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	381 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	15 g