

Eier- oder Pfannekuchen

Zutaten 2 Stück:

2 Eier
1/4 l Milch
1 Prise Salz
1 P. Vanillinzucker (nur zur süßen Variante)
12 gestrichene EL Mehl
Evtl. 1 TL Backpulver
2 - 3 EL Pflanzenöl je Stück

Zubereitung:

Die Eier mit Milch, Salz, Vanillinzucker gut verquirlen, Das Mehl einrühren, der Teig sollte dickflüssig sein. Zum Quellen etwas ruhen lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte des Teiges in die Pfanne gießen durch wechselseitiges Anheben der Pfanne breit laufen lassen und solange braten bis die Unterseite fest und knusperig ist, dann mit einem möglichst breiten Pfannenwender umdrehen und die andere Seite ebenfalls backen.

Für Apfelpfannekuchen gibt man Apfelscheiben auf die Oberseite. Ebenso kann man mit Rhabarber, Blaubeeren oder Kirschen verfahren. Vorsicht beim Wenden walten lassen, alternativ können auch 3 kleine Küchlein gebacken werden. Bestäubt wird der Eierkuchen mit Zucker oder einer Zimt-Zucker-Mischung.

Für eine herzhaftere Variante kann man z.B. kleingeschnittene Kräuter und oder geriebenen Käse und Schinkenwürfel in den Teig geben.