



Süße Pfannkuchen-Variationen

Für 4 Personen

200 g Mehl

4 Eier

¾ Liter Milch

1 TL Salz

Margarine zum
Ausbacken

Eine große Rührschüssel nehmen und das Mehl, die Eier, das Salz, und die Milch einfüllen. Mit einem Schneebesen das Ganze glatt rühren (ohne Klümpchen).

Eine flache Pfanne auf die Herdplatte stellen. Fett hineingeben, erhitzen und mit einer Suppenkelle den Teig einfüllen. Die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen.

Variation 1 mit Gelee:

Den ganzen, runden warmen Pfannkuchen mit 1 Eßl. Johannisbeer- oder Apfelgelee bestreichen und aufrollen. Auf eine Platte legen und mit Puderzucker bestreuen.

Variation 2 mit Ahornsirup oder Rübenkraut und Vanilleeis:

Den dünn gebackenen Pfannkuchen mit 1 Eßl. Ahornsirup bestreichen, aufrollen und mit 1 dicken Kugel Vanilleeis servieren. Die Siruppfannkuchen kann man mit Spritzern vom Sirup verzieren.

Variation 3 mit frischen Erdbeeren:

Die Erdbeeren waschen, teilen, süßen und in den heißen Pfannkuchen einrollen. Mit einigen Erdbeeren dekorieren.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

