



[www.gemeinsamtafeln.de](http://www.gemeinsamtafeln.de)



# Kachkiste



die lobby für kinder  
Ortsverband Lübeck e.V.

## Klassische Eierpfannkuchen – das Grundrezept

Zutaten für 10 Stück

200g Mehl, 4 Eier, 250 ml Vollmilch, 50 ml Mineralwasser, 1 Prise Salz, Butterschmalz zum Braten

**Zubereitung:** In einer mittelgroßen Rührschüssel die Eier mit der Milch schaumig schlagen.

Mehl und Salz unterheben, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Teig 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Braten das Mineralwasser hinzufügen und kurz leicht verrühren.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und eine Kelle Teig hineingeben. Pfannkuchen bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann wenden und auch von der anderen Seite goldbraun backen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Falls nötig zwischendurch noch etwas Butterschmalz in die Pfanne geben.

Alternativ kann man dünne Apfelspalten in der Pfanne kurz anbraten, und dann mit dem Teig bedecken.

