

## Pancakes / Pfannekuchen – Rezept:

*Zutaten: für 6 Stück*

- 6 EL Mehl
- ¼ Liter Milch
- 2 Eier
- Prise Salz

*Zubereitung:*

*Teig:*

1. Mehl & Milch in eine Rührschüssel geben
2. Mit einem Schneebesen verrühren bis eine glatte Masse entsteht
3. Eier hinzugeben & wieder mit einem Schneebesen verrühren
4. Prise Salz hineingeben

*In der Pfanne:*

1. Stück Margarine in die Pfanne geben
2. Pfanne heiß werden lassen
3. Mit einer Kelle portionsweise Teig aus der Rührschüssel in die heiße Pfanne geben
4. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten
5. Fertigen Pfannkuchen auf Teller geben
6. Schmeckt prima mit Schokosoße (siehe Foto), Nutella, Marmelade, etc

*Für die Herzhafte Variante:*

- Ketchup auf den fertigen Pfannkuchen geben, Schinken darauf verteilen, zusammen klappen und mit Schmelzkäse bestreuen (nochmals in die Mikrowelle geben) & FERTIG! 😊

