

# Rezept Eierpfannkuchen

Eierpfannkuchen oder **Pfannkuchen** oder Palatschinken oder auch Eierkuchen, egal wie der Pfannkuchen genannt wird, zusammen mit Apfelmus, Zucker oder Marmelade oder Schokocreame ist das Pfannkuchen Rezept mehr als Nahrhaft und ein echt süßes Vergnügen für Jung und Alt. Sie können den Pfannkuchen auch herzhaft servieren, mit geriebenem Käse und Salami oder Thunfisch, auch ein Pilzpfannkuchen ist eine leckere herzhaftete Rezeptvariante.

## Zutaten für 4 Personen:

4 Eier  
160g Mehl (= 8 EL)  
250ml Milch (= 1/4l)  
Eine Prise Salz  
20g Zucker (= 1 EL)  
Öl zum Braten

## Zubereitung:

Die Eier aufschlagen und mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Zucker verrühren. Anschließend das Mehl löffelweise zugeben bis ein zäher Teig entstanden ist. Solange glattrühren bis keine Klumpen mehr im Pfannkuchenteig sind. Die Milch langsam einarbeiten, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Je dünner der Teig, desto dünner werden die Pfannkuchen. Dann den Teig noch eine Viertelstunde stehen lassen, damit das Mehl quellen kann. Einen EL Öl in einer Pfanne erhitzen und eine Schöpfkelle voll Pfannkuchenteig hineingeben. Solange warten bis die Oberseite nicht mehr flüssig ist, und dann den Pfannkuchen wenden. Von der zweiten Seite fertigbacken. Wer es sich zutraut kann den Pfannkuchen

durch das schwenken der Pfanne wenden. Das funktioniert nur , wenn Sie den Pfannkuchen nicht im Fett schwimmen lassen. Diese Methode hat den Vorteil, das der Pfannkuchen im Ganzen gewendet wird und nicht zerreisst.

Tipps/Anmerkungen Statt Öl kann auch sehr gut Schmalz für das Braten verwendet werden. Ein Teil der Milch kann durch Mineralwasser (mit Kohlensäure) ersetzt werden. Dadurch werden die Pfannkuchen luftiger und Sie sparen einige Kalorien. Wenn die Pfannkuchen süßer sein sollen, einfach einen zweiten Esslöffel Zucker nehmen. Ein Päckchen Backpulver macht die Pfannkuchen etwas dicker. Zwei, drei Tropfen Bittermandelöl verleihen den Pfannkuchen eine besondere Note.

[Zurück zu den Eierspeisen](#)

[Zurück zu den Pfannkuchenrezepten](#)