







# Pfannkuchen (Rezept für ca. 6 Pfannkuchen)

	<p>4 Eier Salz 250 Gramm Mehl ein halber Liter Milch Butter</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Eier verquirlen.</li><li>→ Eine Prise Salz dazu geben.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Einen Teil des Mehls unterrühren.</li><li>→ Einen Teil der Milch unterrühren.</li> <li>→ Dann das restliche Mehl unterrühren.</li><li>→ Dann die restliche Milch.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Den Teig etwas stehen lassen.</li><li>→ Noch einmal rühren.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Pfanne erhitzen.</li><li>→ Etwas Butter in die Pfanne geben.</li><li>→ Teig in die Pfanne</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>→ Zwischendurch den Pfannkuchen umdrehen.</li></ul>
	<p>Dazu passen Käse, Kräuterquark oder Schinken - oder Marmelade, Früchte, Eis oder Nutella</p>