

Die Zeltlager Kachkiste



Pfannkuchen auf der Glut

Zutaten 10 Personen : 500g Mehl, 1000ml Milch, 13 Eier, 65g Zucker, 2 Prisen Salz
Früchte nach Wahl und/oder Zucker und Zimt, Öl, etwas Butter,

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel geben, die Milch dazu und alles mit dem Schneebesen verrühren. Nun die Eier, Salz und Zucker unterrühren. Es dürfen keine Klümpchen in der Teigmasse sein. Die fertige Masse mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die gewünschte Menge Teig hineingeben und gleichmäßig verlaufen lassen. Die Pfannkuchen goldgelb backen, dann ein kleines Stück Butter auf dem fertig gebackenen Pfannkuchen schmelzen lassen. Warm stellen, bis alle Pfannkuchen gebacken sind.

Alternativ den o.a. Pfannkuchen mit Zimt und Zucker betreuen, oder mit Marmelade einstreichen und aufrollen.

Ganz besonders lecker, wenn man Apfelspalten oder Apfelringe mit backt.

Hat man keine Pfanne zur Hand, tut es auch ein eingeeöltes Backblech, so kann man 6 Pfannkuchen gleichzeitig backen.