Pfannkuchen

Foto Gisela M.

Zutaten:
(Achtung es folgen immer 3 Mengenangaben: die größte Menge ist für 4 Personen, dann für 2 Personen bzw. für 1 Person umgerechnet)

4/2/1 Eier
300 ml/150 ml/75 ml Milch
100 ml/50 ml/25 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Prise Salz
1 EL/1 TL Zucker wenn süsser Belag
250gr/125gr/62 gr. Weizenmehl
(wenn man das Mehl erst zum Schluss in den Blender füllt, dann wird das Mehl besser vermixt und bleibt nicht am Rand hängen)

Butter zum Herausbraten
(ggf. 1 zerdrückte Banane im Teig)

Zubereitung:
Eier mit ca. der Hälfte der Milch in Blender geben und ca. 1/2 Minute schaumig schlagen.

Restliche Milch und Mineralwasser zugeben und nochmals mixen.

Mehl, Salz, ggf. Zucker zugeben und mixen (Anmerkung: Gisela M.: gerne auch 1 Minute oder etwas länger, dann wird der

Pfannkuchen fluffiger, allerdings nur wenn die Bedienungsanleitung dies zulässt).

Gut schmeckt auch, wenn eine Banane mit in den Mixer gegeben wird (gute Resteverwertung, wenn eine Banane schon zu weich zum Essen ist)

Teig sollte möglichst eine halbe Stunde vor Verarbeitung ruhen. Aber wenn der Hunger groß ist, geht es auch direkt.

Mit Butter in der Pfanne herausbacken.

Tipp Thomas Schönweitz: Mineralwasser kann auch durch Bier ersetzt werden. Die feinperlige Kohlensäure macht den Teig fluffig. Und bei dunklem Bier wirds etwas malzig. Einfach mal testen.

Tipp Doris Ostermann:
Gemüse, Käse, Schinken, Salami nach Wahl im Multi mit Messer zerkleinern und etwas auf Pfannkuchenmasse geben. Dann zusammen und auf die andere Seite drehen. Ich reduziere dann die Hitze etwas und lasse sie noch 2-3 Min. durchziehen.

Fotos Doris Ostermann