

Pfannkuchen

4 Portionen

30 min

Zubereitung

- 1 Die Milch mit dem Mineralwasser und den Eiern vermischen, Vanillinzucker dazugeben.
- 2 Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken.
- 3 Nach und nach die Ei-Milch hinzugeben und gründlich verrühren.
- 4 Eine Pfanne auf mittlere Hitze vorheizen, etwas Butter hineingeben und warten bis sie zerlaufen ist. Eine kleine Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und schwenken bis der ganze Boden dünn benetzt ist. Auf beiden Seiten goldbraun backen und servieren.

Zutaten

4 Eier
375 ml Milch
125 ml Mineralwasser
1 Pkn Vanillinzucker
250 g Mehl
300 g Apfelmark

In den Teig passt auch gut Zimt, diesen in Schritt 2 unterheben.