

## Rainers Pfannkuchen



 Für 4 Personen (8 Pfannkuchen)  
 30 Minuten

- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 500 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Sonnenblumenöl

Der Klassiker: Eier, Milch, Mehl und Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. Den Pfannkuchenteig anschließend 15-20 Minuten ruhen lassen, bevor er verarbeitet wird. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Pfannkuchenteig ein kleinen Portionen hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten backen, bis die Unterseite goldgelb wird.

Den Pfannkuchen wenden und 2-3 Minuten zu Ende backen. Anschließend können die Pfannkuchen mit Äpfeln, Heidelbeeren oder auch Schokoladenaufstrich versüßt werden.

Schauen Sie sich auch unsere anderen Rezepte an!

[moos-butzen.de/rezepte](https://moos-butzen.de/rezepte)

L. Moos & Butzen GmbH  
Energierstraße 2, 41751 Viersen  
Tel: 0049 (0) 2162 – 95 08 – 0  
Fax: 0049 (0) 2162 – 95 08 – 80  
[info@moos-butzen.de](mailto:info@moos-butzen.de)