

# Pfannkuchen (Eierkuchen)

Das Grundrezept für den beliebten Klassiker - die leckeren Eierkuchen mit Mehl, Milch und Eiern gelingen garantiert immer.

etwa 7 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Pfannkuchenteig:

250 g Weizenmehl  
2 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
375 ml Milch  
125 ml Mineralwasser mit  
Kohlensäure  
4 Eier (Größe M)

### Außerdem:

etwa 80 g Butter oder etwa 8 EL  
Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

## Wie bereite ich Pfannkuchen (Eierkuchen) zu?:

### ① Pfannkuchenteig zubereiten:

Mehl mit Salz und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben. Milch und Wasser nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren, so dass ein glatter Teig entsteht. Eier hinzugeben und unterrühren. Den Teig 20-30 Min. ruhen lassen.

### ② Pfannkuchen backen:

In einer beschichteten Pfanne wenig Butter oder Speiseöl erhitzen. Mit einer Schöpfkelle etwas Teig in die Pfanne geben und die Pfanne schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Die untere Seite etwa 1-2 Min. bei mittlerer Hitze backen, bis der Teig auf der Oberfläche nicht mehr flüssig ist und sich der Rand goldgelb verfärbt. Den Pfannkuchen mit Hilfe eines Pfannenwenders wenden und fertig backen. Den übrigen Teig ebenso verarbeiten, dabei für jeden Pfannkuchen wieder etwas Butter oder Öl in die Pfanne geben.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Eierkuchen schmecken toll mit [selbstgemachtem Apfelmus](#), Kompott, Zimt und Zucker, Ahornsirup oder Früchten.
- Die Pfannkuchen werden lockerer und dicker, wenn die Eier getrennt und zuerst nur das Eigelb in den Teig gerührt wird. Das Eiweiß kurz vor dem Backen steif schlagen und unter den Teig heben.
- Bereits gebackene Pfannkuchen können im Backofen bei etwa 80°C (Ober-/Unterhitze) oder etwa 60°C (Heißluft) warm gehalten werden. Die einzelnen Pfannkuchen vor dem Stapeln mit wenig Zucker bestreuen. So kleben sie nicht zusammen.
- Hier gibt es Rezepte für Apfel- oder [Heidelbeerpfannkuchen](#).

