




Pfannküchlein mit Schoko-Vitalis

Kleine Pfannkuchen mit Schokoladenmüsli zum Frühstück

etwa 25 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

125 g Weizenmehl
½ TL Dr. Oetker Original Backin
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
250 ml Milch
100 g Dr. Oetker Vitalis
Knuspermüsli Schoko feinherb

Außerdem:

etwa 60 g Butterschmalz oder 6
EL Speiseöl
1 Be. Dr. Oetker Rote Grütze

1 Vorbereiten:

Mehl und Backin in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Eier mit Vanillin-Zucker, Salz und Milch mit einem Schneebesen verschlagen und etwas davon in die Vertiefung geben. Von der Mitte aus Eierflüssigkeit und Mehl verrühren, nach und nach die übrige Eierflüssigkeit dazugeben, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Vitalis unterrühren. Den Teig 20-30 Min. "ruhen" lassen.

2 Zubereiten:

Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Für jedes Pfannküchlein einen Esslöffel Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise backen, dabei den Teig vor jedem Backen umrühren. Pfannküchlein warm mit roter Grütze servieren.