

# PFANNKUCHEN

(reicht für ca. 7 Stück - sofern sich Bruno keinen klagt ...)

2 Eier · 200 ml Milch · 1 Prise Zucker · 1 Prise Salz

200 g Mehl · 60 ml Mineralwasser

etwas Speiseöl zum Ausbacken



Eier mit Milch, Zucker, Salz, Mehl und Mineralwasser zu einem glatten Teig rühren.

Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben,  
um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Speiseöl erhitzen.

Mit einer Schöpfkelle eine Kelle Teig in die Pfanne geben

und die Pfanne kurz in jede Richtung schwenken um den Teig zu verteilen.

Den Pfannkuchen von beiden Seiten etwa 1-2 Minuten bräunlich ausbacken.

## GUTEN APPETIT!

