

„Attayf“



Man nehme:

- 175 g Mehl
- ½ l Milch
- 1 Prise Salz
- 4 Eier

Vorbereitung von Pfannkuchen/Eierkuchen-Grundrezept

- Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit der Hälfte der Milch schaumig schlagen (Schneebeesen o. Handmixer). Restliche Milch dazugeben, nach und nach das Mehl klumpenfrei unterrühren. Mit einer Prise Salz würzen.

Zubereitung von Pfannkuchen/Eierkuchen-Grundrezept

- In einer entsprechenden Pfanne etwas Fett erhitzen, den Pfannenboden dünn mit Teig ausgießen. Die Pfanne so bewegen, dass der Teig gleichmäßig zerläuft.
- Den Pfannkuchen bei geringer Hitze goldbraun braten, dann wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen.

Anrichten von Pfannkuchen/Eierkuchen-Grundrezept

- Im warmen Backofen auf einem Blech warm halten bis alle Pfannkuchen fertig gebacken sind und entsprechend weiterverarbeitet werden können.

Füllung der Pfannekuchen

- Fülle die Pfannekuchen mit süßen Speisen, wie Honig, Zucker oder Nüssen und klappe die Pfannekuchen zu.