

Pfannkuchen- eine runde Sache

Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g 1 Prise ½ l 3 1-2 Essl.	Mehl Salz Milch Eier zerlassene Butter	} dünnflüssigen Teig herstellen
	Fett (zum Ausbacken)	

Pfannkuchen können süß, aber auch deftig gefüllt werden!

Abwandlung:

- Apfelpfannkuchen
- Kräuter-Schinken-Pfannkuchen



Kaiser- schmarrn



Zutaten	Zubereitung
5 Eier 2 Essl. Puderzucker 1 Prise Salz ½ l Milch 2 Essl. Grieß (Weichweizen) 300g Mehl (80g Rosinen) <u>Zum Backen:</u> Fett <u>Zum Bestreuen:</u> Puderzucker, evtl Zimt <u>Beilage:</u> Apfelkompott	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eier trennen und Eiweiß mit Puderzucker zum Eischnee schlagen. 2. Einen Teig rühren aus Eigelb, Salz, Milch, Grieß und Mehl. 3. Eischnee unterheben. 4. Teig ca 20 Minuten quellen lassen. 5. Eine große Pfanne mit etwas Fett erhitzen. Den Teig portionsweise in die Pfanne geben und von allen beiden Seiten goldgelb backen. 6. Dann in größere Stücke zupfen und entweder gleich servieren oder in einer Schüssel im Ofen warmhalten. 7. Mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelkompott oder frischen Früchten servieren.