

Einfache Pfannkuchen

ANNES
KITCHEN

Zubereitung: 15 Minuten – Macht 4 große oder 8 kleine Pfannkuchen - Einfach

2 EL Zucker (25g)
1 Prise Salz
2 Eier
6 EL Mehl (100g)
2 EL Buchweizenmehl (25g)
250ml Milch
30g geschmolzene Butter + extra zum ausbacken
Marmelade oder Honig

Den Zucker in eine grosse Schüssel mit einer Prise Salz geben.

Die Eier aufbrechen und zum Zucker geben, mit einem Schneebesen umrühren so dass sich der Zucker mit dem Ei vermischt.

Das Mehl und das Buchweizenmehl zu der Eimischung geben und vermischen.

Die Milch abmessen und zum Teig geben, mischen bis ein glatter Teig entsteht.

Die geschmolzene Butter zum Teig geben und vermischen.

Ein kleines Stückchen Butter in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze schmelzen.

Etwas Teig in die Pfanne geben, so dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist.

Den Pfannkuchen für 1-2 Minuten ausbacken bis er anfängt etwas braun am Rand zu werden. Umdrehen und eine weitere Minute ausbacken.

Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.

Den Pfannkuchen auf einen Teller geben und mit etwas Marmelade oder Honig füllen.

EINKAUFSLISTE PRODUZENTENMARKT

Eier - Mehl - Buchweizen Mehl - Milch - Butter - Marmelade - Honig

www.anneskitchen.lu



DEE GRÉISSTE BAUERENHAFF AM LAND

LE RENDEZ-VOUS AVEC L'AGRICULTURE
LUXEMBOURGEOISE.

BEGEGNEN SIE DER LUXEMBURGER
LANDWIRTSCHAFT.

MEET THE LUXEMBOURGISH AGRICULTURE.


Ettelbrück
VILLE D'ETTELBRÜCK

FOIRE AGRICOLE
3.-5. JULI 2015 ETTELBRÜCK

www.fae.lu


BGL
BNP PARIBAS


BIL
BANQUE
INTERNATIONALE
À LUXEMBOURG


Post
LUXEMBOURG


CFL


lalux
ASSURANCES


DE VERBAND
GROUP


Cactus