

Pfannkuchen Thermomix Rezept

Zutaten für 12 Stück:

- 350 g Weizenmehl
- 500 ml Milch
- 200 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 4 Eier
- 1 Prise Salz



zum Braten:

- Sonnenblumenöl (alternativ Rapsöl oder Butterschmalz)

| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 3 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 20 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 23 Minuten |

Zubereitung:

1. Gib die Eier mit der Milch in den Mixtopf. Verrühre sie **20 Sekunden / Stufe 4**.
2. Gib das Mehl, eine Prise Salz und das Mineralwasser dazu. Mixe sie **30 Sekunden / Stufe 4**.
3. Lass den Teig 15 Minuten quellen, damit deine Pfannkuchen fluffig werden.
4. Erhitze etwas Fett in einer großen Pfanne. Gib 1,5 Kellen Teig hinein und schwenke die Pfanne, so dass er bis an den Rand läuft. Wenn er nach etwa 1 Minute stockt und Bläschen wirft, kannst du den Pfannkuchen wenden. Nutze dafür am besten einen guten Pfannkuchenwender. Backe ihn von der anderen Seite für eine weitere Minute.
5. Nimm den Pfannkuchen dann heraus und halte ihn zwischen 2 Tellern warm. Gib wieder etwas Fett in die Pfanne und backe den nächsten Pfannkuchen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

