Eierpfannkuchen

Kategorie: Mehlspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

Zutaten

250 g	Weizenmehl Typ 550
375 ml	Milch
4	Eier
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
	Margarine zum Backen

(Angaben für 3 Personen)

Jahrelange Tests haben ergeben: Dies sind die besten Pfannkuchen von ganz Småland!

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und jeweils eine Kelle Teig in die Pfanne geben und gleichmäßig darin verteilen. Den Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Die Pfannkuchen schmecken süß mit Kompott oder Puderzucker oder salzig, nach Belieben gefüllt mit Käse, Schinken, Zwiebeln, Champignons oder Spinat. Für die salzigen Pfannkuchen wird beim Teig der Zucker weggelassen.