

# **Pfannkuchen oder Flädle**

Ausreichend für 4 bis 6 Personen als Beilage.

## **Zutaten:**

- 5 Eier
- 400 ml kalte Milch
- 6 gehäufte Esslöffel Mehl (Typ 405)
- 150 g Butter
- Salz

## **Zubereitung:**

Die Eier aufschlagen und zusammen mit der Milch in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl hinzugeben und glatt verrühren. Die Butter schmelzen und ebenfalls mit einer Prise Salz unter ständigem Rühren begeben. Eine beschichtete Pfanne erwärmen und mit Fett (Butter, Sonnenblumenöl etc.) ausstreichen. Gerade soviel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden vollständig bedeckt ist. Kurz anbraten lassen und anschließend wenden.

## **Hinweis:**

Gibt man dem Teig noch ein paar frische Gartenkräuter hinzu, bekommt der Pfannkuchen eine pikante Note. Ansonsten kann dieser mit Marmelade, Kompott etc. gefüllt und zum Nachtisch gereicht werden. Auch eignen sich beide Versionen als Suppeneinlage.