



Unser Bestes für Ihre Familie

Pfannkuchen-Grundteig

TM 31 (TM 21) - 8 Stück

500 g	Milch	300 g	Mehl
3	Eier	1 TL	Backpulver
½ TL	Salz		

- Milch, Eier und Salz in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 4 (15 Sek./Stufe 3)** verrühren.
- Mehl und Backpulver zugeben und **15 Sek./Stufe 4 (15 Sek./Stufe 3)** unterrühren.
- Den Pfannkuchenteig 30 Minuten ziehen lassen und danach in einer beschichteten Pfanne mit wenig Fett 8 Pfannkuchen backen.

Variationen:

- Die Pfannkuchen können nach Wunsch süß (Zucker und Zimt, Ahornsirup, Äpfel, Blaubeeren) oder herzhaft (Speck, Käse, Spinat, Pilze) variiert werden.
- Pfannkuchenreste in dünne Streifen geschnitten als "Flädle" in eine klare Suppe geben.

