

Pfannkuchen von Küsche Ch Aa Ju

Mengen für 40 Personen

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Dann den Vanillinzucker, den Zucker und das Salz zugeben.

Die Eier einzeln aufschlagen und dazugeben.

Alles mit einem Schneebesen durchrühren, dabei die Milch vorsichtig zugießen.

Der entstehende Teig sollte noch ziemlich dünnflüssig sein.

Der Teig muss dann etwa 60 Minuten ruhen.

Danach in einer mittleren Bratpfanne etwas Öl heiß werden lassen, dahinein kommt eine Schöpfkelle, etwa 1/4 Liter, Teig, der von jeder Seite etwa 3 - 4 Minuten gebacken werden muss.

Die Pfannkuchen sind fertig, wenn sie eine leicht goldbraune Farbe haben.

Die Pfannkuchen können dann mit Zucker bestreut, mit Apfelmus (Fertigprodukt) bestrichen oder mit heißen Kirschen (siehe Rezept Süße Speisen 02) begossen werden.

Quelle: Kochbuch, Hans-Jurgen (Baby) Mandel, Braunschweig, September 2009

Ausrüstung: Küchenwaage

4.0 kg Mehl

40 Stück Eier

2 Liter Milch

8.0 Stück Vanillezucker (8g)

300 g Zucker

4.0 TL Salz

4.0 Liter Olivenöl