

AG221-24_03_Mo_Pannenkoeken von Tim Welmers

Mengen für 10 Personen

8.0 Stück Eier

1.0 kg Dinkelmehl

3.0 Liter Wasser

10 Prise Salz

3 cl Rapsöl

10 EL Butter

Alle Zutaten (Eier, Mehl, Wasser, Salz, Öl) vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Anschließend jeweils zuerst Butter in die Bratpfanne geben, warten bis sie geschmolzen ist und ein Kellenlöffel Teig in die Pfanne geben. Warten bis der ganze Fladen gebacken ist und anschließend mit einem Schwenker des Handgelenks wenden. Nochmals backen lassen. Das alles wiederholen bis fertig.

1 Ei & 125g Mehl ... geben etwa 5 Pannenkoeken, es wurden hier mit ca. 4 Pannenkoeken pro Person gerechnet.