AG221-24_03_Mo_Pannenkoeken von Tim Welmers

Mengen für 30 Personen

24 Stück	Eier
3.0 kg	Dinkelmehl
9.0 Liter	Wasser
30 Prise	Salz
9 cl	Rapsöl
30 EL	Butter

Alle zutaten (Eier, Mehl, Wasser, Salz, Öl) vermischen und zu einem glatten teig versieche.

Anschliessend jweiels 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. nochmalls backen lassen. Das alles wiederholen bis fertig.

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