Pfannkuchen von Küsche Ch Aa Ju

Mengen für 10 Personen

Das Mehl in eine Schussel sieben. Dann den Vanillinzucker, den Zucker und das Salz zugeben.
Die Eier einzeln aufschlagen und dazugeben.
Alles mit einem Schneebesen durchruhren, dabei die Milch vorsichtig zugießen.
Der entstehende Teig sollte noch ziemlich dunnflussig 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 Suße Speisen 02) begossen werden.

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

1.0 kg	Mehl
10 Stück	Eier
5.0 dl	Milch
2.0 Stück	Vanillezucker (8g)
75 g	Zucker
* 5 g	Salz
1.0 Liter	Olivenöl

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*