

Rezepte

Honigpfannkuchen

(Rezept von Andrea Krupp)



Zutaten :

250 gr. Solawi-Mehl
4 Solawi-Eier
1/2 l Milch
etwas Salz
Fett zum Ausbacken

Zubereitung:

Das Mehl, die ganzen Eier und das Salz mit der Milch zu einem dünnen Teig verrühren (falls der Teig zu dick sein sollte, noch etwas Milch zugeben).

Nacheinander dünne Pfannkuchen in heißem Fett ausbacken. Anschließend werden sie mit Honig bestrichen und aufgerollt. Auf einer vorgewärmten Pfanne angerichtet und mit Frischobst garniert.

Ergibt ca. 8 Pfannkuchen (24 cm Pfanne).

Schmeckt auch mit deftiger Füllung. Man kann sie auch noch im Ofen überbacken.

Guten Appetit!