

# Pfannkuchen

---

Quelle: Familie

Grundrezept für dicke Pfannkuchen (keine Crepes).

Mengen reichen für 2 Personen. Für mehr Portionen entsprechend mehr Mehl nehmen, es reicht dann aber mit Milch statt Buttermilch aufzufüllen.

## Zutaten

- 2 Eier
- 50 g Haferflocken
- 200 g Mehl
- 500 ml Buttermilch
- etwas Milch (je nach Konsistenz)
- Bratcreme oder Margarine zum Braten

## Zubereitung

- Eier trennen und Eiweiß steif schlagen
- Eigelb, Haferflocken, Mehl und Buttermilch in einer zweiten Schüssel verrühren.
- Milch nach Bedarf hinzufügen, sodass ein dünnflüssiger Teig entsteht
- Eiweiß unterheben
- Pfanne (wenn beschichtet ohne Fett) auf mittlerer Hitze vorheizen, ersten Teigportion hineingeben und nach ein paar Minuten am Rand Fett hinzufügen. Wenden sobald in der Mitte Blasen aufsteigen bzw. der Teig fest genug zum Wenden ist. Fertig backen/ braten.