

## Terrassenhof-Pancakes

für 1 Portion

### Zutaten:

- 110g Mehl
- 3 Eier
- 200ml Milch
- 1 Prise Salz
  
- *Butterschmalz für die Pfanne*



Das Mehl, die Milch und Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, dann die Eier untermischen. Den Teig für ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Herdplatte anfangs auf höchster Stufe aufheizen und etwas Butterschmalz in die Pfanne geben

### **Tipp: Am gleichmäßigsten gelingen die Pfannkuchen so**

Die heiße Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Butter durch geschicktes Schwenken gleichmäßig verteilen. Nun mit einem großen Schöpflöffel den Teig in die heiße Pfanne geben und diesen ebenfalls durch Schwenken gleichmäßig verteilen.

Nun darauf warten bis die Unterseite richtig schön Goldbraun gebräunt ist und der Pfannkuchen entsprechend fest geworden ist. Das merkt man ganz leicht, wenn man versucht den Pfannkuchen mit dem Pfannenwender anzuheben. Wenn das ganz einfach geht, dann kann man den Pfannkuchen problemlos wenden, ohne dass dieser zerreißt. Nun noch die zweite Seite schön goldgelb backen.

Auf Teller anrichten und nach belieben mit Puderzucker bestäuben.

### **Dazu passt gut:**

- hausgemachtes Apfelkompott
- oder mit Nutella füllen
- oder mit Marmelade füllen
- oder Schokoladensoße
- oder im Sommer mit frischen Beeren (nach Jahreszeit)

## **Für die herzhafteste Variante**

mit Schinken und Käse

### **Zubereitung:**

Fett erhitzen den Schinken einlegen, den Pfannkuchenteig darauf geben und mit etwas Käse belegen.

Nun auf der Unterseite goldbraun anbraten und danach unter den Salamander geben oder unter die Grillstufe des Herds, wie beim überbacken. Für ungefähr 4 Minuten, dann wenden und nochmals kurz unter den Salamander/ Grill geben, damit er schön aufgeht.

**Tipp:** Immer schön im Auge behalten, damit nichts verbrennt!

*Viel Freude beim Nachmachen und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!*