



70. TonTopf - Tonkühles tönende Talk-Kochshow

Oktober 2015

Nico Wehner, Regional-Wetter-Experte

Nicos Wintertraum

Eierpfannkuchen

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 375 ml Milch
- 125 ml Mineralwasser
- 4 Eier
- 1 Teelöffel Backpulver
- nach Belieben Vanillezucker
- etwas Zucker

Mehl, Salz, Milch und Mineralwasser in eine Rührschüssel geben und gut verrühren (gerne mit der Küchenmaschine).

Die Eier trennen und das Eigelb in die Masse rühren.

Teig eine halbe Stunde stehen lassen.

In der Zwischenzeit das Eiklar steif rühren und dann unter die Teigmasse heben.

Pfannkuchen backen und die ersten Kuchen im Backofen bei Umluft mit 80-90 Grad Celsius warm halten, bis alle Pfannkuchen fertig gebacken sind.

Nach Belieben mit Marmelade, Nussnougatcreme, Puderzucker oder ähnlichem bestreichen und essen.

Guten Appetit!