

Eierkuchen

Zutaten für 4/5 Stk.:

2 Eier

1 Tasse Mehl

1 Tasse Milch



Zuerst werden die Eier in eine Schüssel aufgeschlagen und verquirlt.



In Anschluss wird nach und nach das Mehl unter Rühren hinzugefügt, damit es sich komplett auflöst und keine Klumpen entstehen.



Ist das Mehl-Ei-Gemisch frei von Klumpen wird langsam die Milch hinzugeben.



Wenn alles zu einer flüssigen Masse verrührt wird je Eierkuchen eine Kelle in die Pfanne gegeben.

Wichtig dabei ist, dass nicht zu viel Öl verwendet wird. Im besten Fall wird eine beschichtete Pfanne benutzt.



Sobald der sichtbare Teil des Teiges nicht mehr flüssig ist wird der Eierkuchen mit einem Pfannenwender umgedreht und noch mal ca. 30sec bis 1min auf der zweiten Seite gebacken.



Im Anschluss kann er mit Apfelmus, Nutella, Obst oder anderen Wünschen verzehrt werden.