




Klawitters Pfannkuchen

Jeder in der Familie Klawitter, ob Conni, Jakob oder ihr Papa, mag Pfannkuchen. Deswegen landen dort auch häufig welche auf dem Tisch. Besonders praktisch ist es, dass man Pfannkuchen herzhaft oder süß essen kann, so ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Damit Du auch in den Genuss dieser Köstlichkeiten kommst, hat Connis Mutter Dir das Rezept aufgeschrieben.

 30 Minuten

 Mittel

 15 Stück

Zutaten

6	Eier
500 Gramm	Mehl
700 Milliliter	Milch
Eine Prise	Salz
Für süße Pfannkuchen zusätzlich:	1 Esslöffel Zucker und Butter zum Braten

Das brauchst du noch

- Eine Rührschüssel
- Ein Handrührgerät oder einen Schneebesen
- Eine beschichtete Bratpfanne
- Eine Kelle
- Einen Pfannenwender

Schritte

- 1** Verrühre die Eier, das Mehl, die Milch, das Salz und eventuell den Zucker zu einem glatten Pfannkuchenteig mit möglichst wenig Klümpchen. Das kannst Du mit einem Schneebesen oder mit dem Handrührgerät machen.
- 2** Nimm eine beschichtete Bratpfanne und gib einen kleinen Klacks Butter hinein. Lass die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen.
- 3** Gib mit einer Suppenkelle etwas Pfannkuchenteig in die Pfanne. Du solltest nicht zu viel Teig in die Pfanne geben, sonst wird der Pfannkuchen zu dick und dann schmeckt er nicht so gut.
- 4** Wenn der Teig in der Pfanne ist, hebst Du sie kurz an und schwenkst sie vorsichtig in alle Richtungen, damit der Teig sich gut und gleichmäßig zu einem schönen Pfannkuchen verteilt.
- 5** Nun musst Du warten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Um das zu prüfen, hebst Du den Pfannkuchen mit einem Pfannenwender an einer Stelle hoch und siehst Dir die Unterseite an. Hat er die richtige Farbe, musst Du ihn wenden und auch auf der anderen Seite bräunen. Das ist gar nicht so schwierig, wie man denkt, und es funktioniert am besten mit etwas kleineren Pfannkuchen. Am besten lässt Du es Dir beim ersten Mal von Deiner Mutter oder Deinem Vater zeigen.
- 6** Auf diese Art und Weise brätst Du alle Pfannkuchen. Damit der Boden der Pfanne nicht zu trocken wird, gibst Du von Zeit zu Zeit etwas Butter in die Pfanne, bevor Du den nächsten Pfannkuchen brätst. Wenn du das nicht tust, kann es sein, dass die Pfannkuchen anbrennen.
- 7** Weil es ganz schön lange dauert, so viele Pfannkuchen zu backen, wechselst Du Dich am besten mit Deinen Eltern und Geschwistern beim Backen ab. Dann macht es nämlich viel mehr Spaß.
- 8** Das tolle an den Pfannkuchen ist, dass man sie mit eigentlich allem belegen kann: Apfelmus, Sirup, Zimt und Zucker, Annas Marmelade, Eis, frisches Obst, aber auch salzige Sachen wie Käse und Schinken. Wenn der Käse richtig schmelzen soll, legst Du ihn am besten nach dem Wenden des Pfannkuchens auf die Oberseite in der Pfanne und lässt ihn dort, bis der Pfannkuchen fertig ist. Das kannst Du auch mit Schinken, dünnen Apfelscheiben, Brombeeren und Heidelbeeren tun.