

## Eierkuchen

1/2 l          Milch  
4              Eier  
300 g        Mehl  
3-4 EL       Mineralwasser  
              Salz  
              Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Milch mit den Eiern verquirlen.

Mehl, Mineralwasser und 2 Prisen Salz gründlich unterrühren und den Teig 20 Min. ruhen lassen.

In einer mittelgroßen Pfanne etwas Fett erhitzen und 1 kleine Schöpfkelle Teig darin verteilen.

Bei mittlerer Hitze backen, bis der Rand goldbraun wird.

Wenden und auf der anderen Seite in etwa 1 Min. fertig backen.

---

|         |               |                |            |
|---------|---------------|----------------|------------|
| 2       | Eier          | 4              | Eier       |
| 200 ml  | Milch         | 1 L            | Milch      |
| 1 Prise | Zucker        |                |            |
| 1 Prise | Salz          | 1 gestr. Teel. | Salz       |
| 200 g   | Mehl          | 500 g          | Dinkelmehl |
| 60 ml   | Mineralwasser |                |            |

---

350 g        Mehl  
5            Eier  
Zucker     100 g  
2            Vanillezucker  
250 ml     Milch  
1 Msp      Salz  
1 Msp      Backpulver  
              Palmin

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, die Milch einrühren.

Salz, Backpulver und Mehl vermischen und nach und nach mit dem Mixer unterrühren.

Der Teig sollte so flüssig sein, dass er gut fließt. Evtl. mit noch etwas Milch strecken.

Großzügig Palmin in einer beschichteten Pfanne schmelzen.

Pro Eierkuchen ein Suppenkelle von dem Teig ins heiße Fett geben.

Wenn die Oberfläche stockt wenden und die Unterseite leicht bräunen.

---

400 g        Mehl  
750 ml      Milch, fettarm  
1 Prise      Salz  
3 große     Eier  
1 Schuss    Mineralwasser  
              Butter oder Margarine rauchen, besser Rapsöl

Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren,

bis dieser leichte Blasen wirft. Dann den Teig für ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, einen guten Schuss Mineralwasser zufügen und kurz durchrühren.

Herdplatte anfangs auf höchster Stufe aufheizen und etwas Butter in die Pfanne geben.

Heiße Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Butter durch Schwenken gleichmäßig verteilen.

Eine große Schöpfkelle Teig in die heiße Pfanne geben und diesen durch Schwenken gleichmäßig verteilen,

lange genug warten, bis die Unterseite richtig schön gebräunt und der Pfannkuchen entsprechend fest

geworden ist, Pfannkuchen wenden, noch die zweite Seite schön goldgelb backen.