Pfannkuchen mit Kompott

ZUTATEN

50 g Butter
80 g Zucker
Prise Salz
4 Eier
250 g Mehl
375 ml Milch
Butter oder Margarine zum Braten

ZUBEREITUNG

Die Butter erwärmen.
Die erwärmte Butter mit dem Zucker und Salz verrühren.
Die 4 Eier nacheinander aufschlagen.

Wenn jemand möchte können die Eier getrennt werden in Eigelb und Eiklar.
Hier wird dann das Eiklar steif geschlagen und am Schluss untergehoben.

Das Mehl in die Masse streuen und mit der Milch verrühren.

Jetzt würde der Eischnee vorsichtig untergehoben werden, der Teig wird locker und luftig.

Fett (Butter oder Margarine) in die Pfanne geben,
flüssig werden lassen und
1 Kelle Teig hineingeben.

Wenn der Teig in der Pfanne einen festen Rand bekommt
sollte der Pfannkuchen gewendet werden.
Dieses wiederholt sich bis der Teig verbraucht ist.

Es gibt die süße und die salzige Variante von Pfannkuchen.
Bei der salzigen Variante wird Speck oder gekochter Schinken mit in den Teig gebraten.
Bei der süßen Variante kann Obst mit eingebacken werden.
Dann gebe ich 10 g Backpulver in den Teig.

KOMPOTT

Selbstgemachtes Birnenkompott dazu servieren.

Fertig sind die Pfannkuchen mit selbstgemachten Kompott.

Viel Spaß beim Kochen!

BACKWAHN UND KOCHWAHN

SUSANNE ist gelernte Hauswirtschaftsleiterin und Köchin.

Sie arbeitet seit vielen Jahren in diesem Beruf. Gleich nach der Ausbildung war sie in Mainz im Hilton tätig und kurze Zeit in der Schweiz, bevor SUSANNE wieder nach Schleswig-Holstein in ihre Heimat zurück kam und Hauswirtschaftsleitung dann in Heikendorf wurde.

SUSANNE backt und kocht aus Leidenschaft.