Pfannkuchen

Grundrezept, Teig für 12/14 Stück,
3 EL Mehl (120 g)
3 Eier (180 g)
Prise Salz
300 ml Milch

Mehl und Eier klumpenfrei verrühren, Prise Salz, dann die Milch dazugeben,
den Teig eine ½ Stunde ruhen lassen.

Süße Version mit Zucker:
- Apfel, dünne Stücke / Scheiben, Butter, Brauner Zucker karamellisieren
- Banane, " " " " "
- Magerquark, Zucker, Zitrone, Sahne zu Creme anrühren, Sahne schlagen und unterheben dann in den fertigen Pfannkuchen einwickeln,
- Mandelblättchen mit Braunem Zucker karamellisieren über den Quarkkuchen geben etwas Puderzucker drüber und etwas Schokoladensoße dazu,

3 EL Butter 100 g Mandelblättchen
2 EL Zucker
Puderzucker

- Schokoladensoße
100 g Zartbitter
1/8 l Sahne
Rum oder Cognac