

Fluffige Pfannkuchen

Diese fluffigen Pfannkuchen schmecken einfach himmlisch! Ob mit Schokolade, Ahornsirup, Honig oder frischen Früchten, zum Wochenendfrühstück, zum Brunch oder als schnelles Dessert: von diesen dicken Pfannkuchen kriegen wir einfach nie genug. Das Rezept ist noch von meiner Oma. Da sie die Zutaten immer nach Gefühl zusammenmischte, hab ich mich eines morgens neben sie gestellt und jede von ihr abgefüllte Zutat einzeln abgewogen. Noch heute klebt in meinem Elternhaus ein kleines Zettel mit dem Rezept im Gewürzregal.



Fluffige Pfannkuchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 kleine Pfannkuchen): 150 Gramm Mehl | 200 Milliliter Milch | 4 Esslöffel Zucker | 4 Eier | 1 Esslöffel Backpulver | 2 Teelöffel Vanillezucker | 50 Gramm Butter



Fluffige Pfannkuchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Milch mit dem Ei aufschlagen. 2. Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker hinzufügen. 3. Butter in der Pfanne schmelzen. 4. Pfannkuchen goldbraun braten.

Dazu passt hervorragend: [Schoko-Beeren-Sauce](#), [Apfelmus](#), Ahornsirup oder Honig und frische Früchte! Jetzt noch mehr [süße Frühstücksrezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Stück: 170 Kalorien | 6,1 Gramm Fett | 21,4 Gramm Kohlenhydrate | 6,2 Gramm Eiweiß