

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium



EIERPFANNKUCHEN

von Wiebke Neumann





**#SCHÖN
SCHÖNER
SCHÖNE
BERG**

wiebke-neumann.berlin

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium

Eierpfannkuchen von Wiebke Neumann



Zutaten (für 3 bis 4 Stück)

- 6 Eiklar
- 8 EL Vollkornmehl
- 250 ml Milch
- ½ TL Zimt
- 50 ml Wasser mit Kohlensäure
- Je nach Geschmack: Erdbeermarmelade oder Apfelmus

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel gut miteinander verrühren, bis der Teig keine Klumpen mehr hat.

Etwas Öl in eine heiße Pfanne geben. Den Teig mit einer Kelle vorsichtig eingießen, bis der Pfannenboden bedeckt ist. Wie dick oder dünn der Eierpfannkuchen werden soll, ist dabei Geschmackssache.

Wenn die untere Seite goldig-braun ist und sich leicht anheben lässt, dann mit einem Pfannenwender umdrehen und die andere Seite ebenfalls goldig-braun backen.

Anschließend die Eierpfannkuchen mit leckerer Erdbeermarmelade oder Apfelmus servieren.

Guten Appetit!