



EIERPFANNKUCHEN / GERMAN PANCAKES

ca 20 Stück / approx 20 pancakes

Zutaten Teig	Ingredients
200g Mehl	1 ½ cups flour
300 ml Milch	1 ½ cups milk
4 Eier	4 eggs
Prise Salz	pinch of salt
2 EL Quark	2 tbs sour cream
optional: Sprudelwasser	optional: sparkling water
iss sie mit: Zucker / Marmelade / Apfelmus / Salami / Schinken	eat with: sugar / jam / apple sauce / salami / ham

Zubereitung

1. alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen bis keine Klumpen mehr sichtbar sind (eventuell einen Schuss Sprudelwasser hinzufügen, um Teig fluffiger zu machen)
2. circa 5 min stehen lassen und anschließend eine große Pfanne mit Öl erhitzen und pro Pfannkuchen jeweils eine Suppenkelle in die Pfanne geben
3. nach circa 2-3 min wenden und nochmal 2 min braten
4. süße Variante: Zucker oder Marmelade darauf geben und aufrollen
5. herzhafter Variante: beim braten in der Pfanne Salami- oder Schinkenstücke mit einbacken

Instructions

1. **place all ingredients into one bowl and mix until there are no more lumps (you might add a little sparkling water to make batter fluffier)**
2. **let sit for 5 min and heat a large pan with oil, for each pancake pour one soup ladle of batter into pan and fry for 2-3 min from each side**
3. **sweet option: place sugar or jam on pancake and roll up**
4. **savory option: while frying pancake, bake chunks of salami or ham with it**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!