## Eierkuchen

2 Eier

1/8I Milch

1/8I Wasser

1 Prise Salz

100g Mehl

1 Msp Backpulver

**Fett zum Backen** 



Foto: www.pixabay.de

Eier mit etwas Flüssigkeit und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach mit dem Rest der Flüssigkeit zugeben. Fett <u>erhitzen</u>, Teig einfüllen und dünne Eierkuchen von beiden Seiten goldbraun <u>backen</u> und aufrollen. Die Masse ergibt 4-5 Stück. Fett <u>erhitzen</u>, einen Schöpflöffel Teig gleichmäßig darin verteilen und zuerst auf der einen, danach auf der anderen Seite hellbraun <u>backen</u>. Je nach Pfannengröße ergibt die Masse 8-10 Pfannkuchen. Pfannkuchen zur Hälfte zusammenlegen.

## **Obstpfannkuchen**

Teig einfüllen, 500g vorbereitetes Obst-Blaubeeren Apfelscheiben, Kirschen und Pflaumen-dafür verteilen und mitbacken. Mit Zucker bestreuen und übereinanderschlagen.

von John Brehl aus: Elisabeth Meyer-Haagen: "Das elektrische Kochen"