Pfannkuchen & Crêpes

Brot, Brötchen & Teige · 8–10 Stück · Arbeitszeit 5 Min. · Gesamtzeit 40 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 250 g Weizenmehl
- 500 g Milch
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker (für süße Pfannkuchen)
- 20 g zerlassene Butter oder Öl
- Butter oder Öl zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 5** verrühren. Nach unten schieben und nochmals **5 Sek./Stufe 5**.
2. Den Teig 15 Min. quellen lassen.
3. In einer beschichteten Pfanne etwas Fett erhitzen, eine Kelle Teig hineingeben, verteilen und von beiden Seiten goldbraun backen.

> **Tipp:** Für dünne Crêpes 100 g Milch mehr verwenden. Herzhaft: Zucker weglassen und mit Schinken, Käse oder Spinat füllen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/