

Pfannkuchenteig - das einfache Grundrezept

Bevor leckere Pfannkuchen auf unseren Tellern landen, muss zunächst ein Pfannkuchenteig zubereitet werden. Unser Grundrezept und praktische Zubereitungstipps sorgen für Gelinggarantie.



Einfach, lecker, wandlungsfähig: klassischer Pfannkuchenteig

Aus einer Handvoll einfacher Zutaten ist der Basis-Teig für Pfannkuchen, auch [Eierkuchen](#) oder [Palatschinken](#) genannt, in kürzester Zeit angerührt und bereit für die weitere Verarbeitung.

Pfannkuchenteig - die Zutaten für 8 Pfannkuchen:

- 250 g [Mehl](#)
- 500 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Prise [Salz](#)

- [Butterschmalz](#) oder Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl) zum Backen

Pfannkuchenteig zubereiten - so geht's richtig:



Einfacher Pfannkuchenteig ist im Handumdrehen fertig zum ausbacken, Foto: House of Food / Bauer Food Experts KG

1. Eier, Milch, Mehl und Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten, dünnflüssigen *Teig* verrühren. Den **Pfannkuchenteig** anschließend 15-20 Minuten ruhen lassen, bevor er weiter verarbeitet wird.
2. Etwas Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne (ca. 24 cm Ø) erhitzen. Ca. 1 1/2 Suppenkellen Pfannkuchenteig hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten backen, bis die Unterseite braun wird.
3. Den Pfannkuchen wenden und 2-3 Minuten zu Ende backen. Den fertigen Pfannkuchen warm stellen und aus dem Teig sieben weitere Pfannkuchen ebenso zubereiten.

Pfannkuchenteig im Ofen backen



Pfannkuchen goes Pizza: Pfannkuchenteig im Ofen backen.

Leckere Pfannkuchen gelingen nicht nur in der Pfanne. Auf einem Blech im Ofen gebacken, lässt sich der Pfannkuchenteig später lecker belegen.

Dafür ein Blech mit Backpapier auslegen und dieses mit Öl beträufeln. Das Blech in den Backofen schieben und vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller). Den Pfannkuchenteig auf das heiße Backblech gießen, Belag nach Wahl darauf geben und je nach Rezept im heißen Ofen 15-20 Minuten backen.

Pfannkuchenteig - praktische Tipps, leckere Varianten

- Eine Messerspitze Backpulver oder ein Schuss Mineralwasser sorgen dafür, dass der Pfannkuchenteig schön luftig und locker wird.
- Für süße Pfannkuchen können zusätzlich 1 EL Zucker sowie ein Päckchen Vanillezucker unter den Teig gerührt werden.
- Wer seinen Pfannkuchen herzhaft genießen möchte, verleiht dem Pfannkuchenteig mit frisch gehackten [Kräutern](#) eine aromatisch-frische Geschmacksnote.