

# Pfannkuchen



## Zutaten

- 500 ml Milch
- 50 g flüssige Butter
- 4 Eier, Größe M
- 250 g Mehl 405er
- 2 TL Black & White Vanillezucker von Edelschmaus®
- 1 Prise Salz



Eva-Maria Möhrle  
Selbst. Direktorin Pampered Chef®  
Selbst. Beraterin Edelschmaus®  
0177 747 11 71  
[info@evasgenusswelt.de](mailto:info@evasgenusswelt.de)

## Zubereitung

- Zuerst die flüssigen Zutaten (Milch, Butter, Eier) in den Teigmischer & -spender geben.
- Nun das Mehl, den Black & White Vanillezucker und das Salz dazugeben.
- Den Deckel auf den Teigmischer & -spender drehen und durch hoch- und runterpumpen den Teig mischen.
- Deckel abdrehen, den Silikondeckel auf die Mischspirale setzen und den Deckel wieder auf den Behälter setzen und zudrehen.
- Den Portionsschieber auf die größte Menge einstellen.
- Eine Bratpfanne 25cm auf mittlerer Hitze aufheizen und mit dem Silikonpinsel ggf. dünn ausfetten - bei der Brilliance-Antihaft-Bratpfanne braucht man das nicht!
- nun durch Drücken den Teig in die Pfanne portionieren und die Pfannkuchen ausbacken. Teig ergibt ca. 10 Pfannkuchen - je nachdem wie dick der Teig portioniert wird