Eierkuchen - Einfaches DDR Rezept

Zutaten für 6 Portionen

- 350 g Weizenmehl
- 500 ml Milch
- 200 ml Mineralwasser
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

optional:

- 2 EL Zucker

zum Braten:

- Öl

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung

1. Gib das Mehl in eine große Schüssel. Schlage die Eier auf und gib sie hinzu. Gieße das Mineralwasser und die Milch an. Wer den Teig süß möchte, gibt nun Zucker hinzu. Eine Prise Salz unterstreicht den süßen Geschmack. Mixe alles gut durch, so dass ein geschmeidiger Eierkuchenteig entsteht.

   Besitzt du einen Thermomix, so gibst du für den Teig alle Zutaten auf einmal in den Mixtopf und schaltest ihn für 25 Sekunden auf Stufe 5 ein oder orientiere dich an meinem Pfannkuchen Thermomix Rezept*.*
2. Erhitze etwas Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne. Gib dann eine Kelle Teig hinein und drehe die Pfanne etwas, so dass er sich gut verteilt.
3. Wenn der Teig nach etwa 30 Sekunden gestockt ist, wendest du ihn und bäckst die zweite Pfannkuchenseite.

4. Fahre so fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Die fertigen Eierkuchen legst du auf einen Teller und deckst sie mit einem zweiten Teller ab, so dass sie warm bleiben.

Mein Tipp: Du kannst den Teig mit oder ohne Zucker zubereiten. Lässt du ihn weg, dann kannst du sie wie meine Kräuterpfannkuchen auch gut herzhaft servieren oder füllen. Wenn du den Teig nach dem Anrühren ruhen lässt, werden die Eierkuchen noch fluffiger.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.