## Standardgerichte

# *Plinsen*

***(Pfannkuchen, Crepes, Eierkuchen)***

**Zutaten für 4 Personen (ca. 10 Plinsen):**

- 3 Eier
- 700ml Milch
- 350g Mehl
- 1 Prise Salz
- Bratfett/Speiseöl
- Apfelmus, Erdbeermarmelade

**für etwas weniger:**

- 2 Eier
- 500ml Milch
- 250g Mehl
- 1 Prise Salz

**Zubereitung:**

- in einer großen Rührschüssel Milch, Eier und Salz mit einem Schneebesen gut verquirlen,
- Mehl langsam (schrittweise in kleinen Mengen) mit dem Schneebesen gut unterühren - solange bis alle Klümpchen verschwunden sind,
- etwas Bratfett/Speiseöl in einer beschichteten Pfanne gut erhitzen,
- für jede Plinse eine Kelle Teig zügig in die Pfanne geben,
- nach jeder Plinse wieder etwas Bratfett/Speiseöl in die Pfanne geben,

*Guten Appetit!*

© H. Fritzsche