

Pfannkuchen mit Hafermehl (Reicht für etwa 8 Pfannkuchen)



Das brauchst du:

400 g Hafermehl

4-5 Eier

Salz

Etwas Zucker

500 g Milch

So machst du's richtig:

- 1.) Nimm eine Schüssel und gib alle Zutaten in die Schüssel.
- 2.) Rühre alles mit einem Schneebesen durch.
- 3.) Erhitze eine Pfanne mit etwas neutralem Speiseöl.
- 4.) Gib einen Schöpflöffel voll Teig in die Mitte und fahre dann kreisrund nach außen.
- 5.) Lass den Pfannkuchen so lange auf einer Seite, bis er auch auf der Oberseite zu trocknen beginnt.
- 6.) Wende ihn ein Mal und nimm ihn aus der Pfanne.

Diese Pfannkuchen eignen sich sowohl zum Füllen als auch in der süßen Variante. Man kann auch, was ich immer sehr gern mache, Flädle für eine Flädlesuppe (in Österreich „Frittatensuppe“ genannt) daraus herstellen.