

Eierkuchen-Rezept



Das brauchst du

Zutaten für ungefähr 4 Eierkuchen

Zutaten

- 250 Milliliter Milch
- 125 Gramm Mehl
- 1 Ei
- 2 Teelöffel Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Teelöffel Rapsöl

Du brauchst für das Rezept ungefähr 30 Minuten.



Diese Dinge brauchst du

- 1 große Schüssel
- 1 Messbecher
- 1 Küchenwaage
- 1 Teelöffel
- 1 Schneebesen
- 1 Pfanne
- 1 Pfannenwender
- 1 Teller
- 1 Schöpfkelle

Eine Schöpfkelle ist ein großer Löffel für Flüssigkeiten.

Für einen Eierkuchen brauchst du 1 volle Schöpfkelle Teig.



Wichtige Wörter



Milliliter

Mit Millilitern messen wir Flüssigkeiten. Die Abkürzung ist ml.



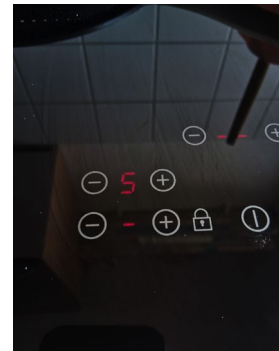
Gramm

Mit Gramm wiegen wir feste Zutaten. Die Abkürzung ist g.



Tee-löffel und Ess-löffel

Der Teelöffel ist der kleine Löffel. Die Abkürzung ist TL. Der Esslöffel ist der große Löffel. Die Abkürzung ist EL.



Mittlere Hitze

Bei einem Herd mit 9 Stufen ist Stufe 5 die mittlere Hitze.



Prise Salz

Eine Prise ist eine sehr kleine Menge.
Nimm so viel Salz, wie zwischen Daumen und Zeigefinger passt.

Schritt 1

Miss 250 Milliliter Milch ab.



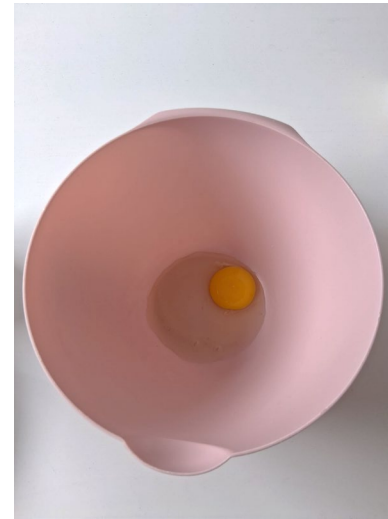
Schritt 2

Wiege 125 Gramm Mehl ab.



Schritt 3

Schlage 1 Ei auf.
Gib das Ei in die Schüssel.



Schritt 4

Gib 2 Teelöffel Zucker in die Schüssel.



Schritt 5

Gib 1 Prise Salz dazu.



Schritt 6

Rühre alles mit dem Schneebesen um.



Schritt 7

Gib die Milch in die Schüssel.



Schritt 8

Gib das Mehl in die Schüssel.



Schritt 9

Rühre den Teig kräftig um.
Der Teig soll keine Klumpen haben.



Schritt 10

Gib 1 Teelöffel Rapsöl in die Pfanne.
Bewege die Pfanne in alle Richtungen.
So verteilt sich das Rapsöl in der ganzen Pfanne.



Schritt 11

Stelle den Herd auf Stufe 5.

Warte 1 Minute. Die Pfanne wird in dieser Zeit heiß.



Schritt 12

Fülle die Schöpfkelle mit Teig.

Gieße den Teig in die Mitte der Pfanne.



Schritt 13

Fasse die Pfanne am Griff an.

Bewege die Pfanne vorsichtig in alle Richtungen.

Der Teig soll den ganzen Pfannenboden bedecken.



Schritt 14

Lass den Eierkuchen ungefähr 2 Minuten in der Pfanne.

Die obere Seite soll nicht mehr flüssig sein.



Schritt 15

Schiebe den Pfannenwender unter den Eierkuchen.

Drehe den Eierkuchen um.

Lass den Eierkuchen noch 1 Minute in der Pfanne.



Schritt 16

Lege den fertigen Eierkuchen auf den Teller.

Gib für jeden neuen Eierkuchen 1 Teelöffel Rapsöl in die Pfanne.

Wiederhole die Schritte 12 bis 15 noch 3 Mal.



Die Eierkuchen sind fertig

Du kannst Zucker und Zimt auf die Eierkuchen geben.

Du kannst auch Marmelade, Apfelmus oder Nusscreme dazu essen.

Rolle die Eierkuchen zusammen.

Guten Appetit

