Pfannkuchen, Flädle

Zutaten

200g Mehl
400g Milch
3 Eier
2 EL Zucker
1 Prise Salz

Butter oder Öl für die Pfanne

Zubereitung

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren. Danach die Milch und die Eier dazugeben und zu einem flüssigen Teig verrühren, der etwas ruhen sollte.

Die Pfanne etwas einölen und mit einem Schöpflöffel eine Portion Teig in die Pfanne geben. Evtl. die Pfanne etwas schwenken, damit sich der Teig besser verteilt. Sobald der Pfannkuchen am Rand bräunt und sich leicht nach oben krümmt, kann man den Pfannkuchen wenden.