



MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

180 g Mehl
50 g Speisestärke
70 g Zucker
3 Eier
½ TL Salz
1 TL Backpulver
280 g Milch
neutrales Öl zum Braten

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

beschichtete Pfanne
kleine Schöpfkelle
Pfannenwender

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Speisestärke, Zucker, Eier, Salz, Backpulver und Milch in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 4** verrühren und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Teig weitere **10 Sek./Stufe 4** verrühren. In einer beschichteten Pfanne auf dem Herd Öl erhitzen. Für jeden der 4 Pfannkuchen eine Schöpfkelle (ca. 200 g) in die Pfanne geben und so nacheinander 4 Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. Pfannkuchen sofort servieren oder für eine spätere Verwendung kühl stellen.

TIPP

- Servieren Sie die Pfannkuchen mit Vanillesauce oder Schokosauce und frischen Himbeeren. Rezepte dazu finden Sie im Thermomix® Kochbuch „We Are Family“.



Arbeitszeit:
20 Min.



Gesamtzeit:
20 Min.



4 Stück



einfach



Pro Stück: Eiweiß 12 g
Kohlenhydrate 65 g / Fett 12 g
Brennwert 1740 kJ/416 kcal