



Dinkel-Vollkorn-Pfannkuchen

Zutaten für ca. 10 - 12 Stück:

150 g Dinkelmehl Type 630

100 g Dinkelvollkornmehl

4 Eier

2 EL Öl

400 ml Milch

100 ml Mineralwasser

2 knappe TL Salz

1 gestr. TL Backpulver

Öl zum Braten

Zubereitung:

Alle Zutaten mit den Quirlen des Handrührgerätes vermengen.

Die Pfannkuchen in der heißen Pfanne mit je 1 TL Öl ausbacken.

Hinweis:

- Der Teig muss nicht quellen, sondern kann gleich zu Pfannkuchen ausgebacken werden. Lässt du den Teig länger stehen, dickt dieser etwas nach, sodass du evtl. noch etwas Milch nachschütten musst.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de