



Karamell-Vanille Pfannkuchen



Cremig und samtig im Abgang.



Feiner Karamellgeschmack
kombiniert mit echter Vanille



Vielseitig: Pur, auf Eis
oder als Cocktailzutat



Zutaten

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- Butter zum Braten
- 50 ml HaldenHonig
- Optional: Puderzucker oder Sahne zum Servieren

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Milch, Salz und Zucker in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen. Eine Kelle Teig hineingeben und die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen.
3. Jeden Pfannkuchen auf einen Teller legen und mit 12-15 ml HaldenHonig beträufeln.
4. Optional: Mit Puderzucker bestreuen oder Sahne dazu servieren.

Kontakt

☎ 0209 12345

✉ info@pottrausch.de



Scanne
hier

