



Benjamins Eierkuchen

In der Küche bringt Streit nur Ärger, denn beim Kochen muss man aufpassen. Heißt deshalb eine Redensart „Friede, Freude, Eierkuchen“?

Was du brauchst:

- 250 Gramm Mehl
- 4 Eier
- einen halben Liter Milch
- eine Prise Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 1-2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- Schüssel und Rührgerät
- Pfanne
- Schöpfkelle, Pfannenwender

Zu den Eierkuchen – oder Pfannkuchen, wie man sie auch nennt – passen Kirschen aus dem Glas oder Marmelade. Dann sind Friede und Freude noch größer!



1



2

1. Schlage die Eier auf und gib sie in die Schüssel. Rühre nach und nach Zucker, Mehl, Salz und Öl dazu. 2. Rühre die Milch in kleinen Portionen ein, bis ein glatter, flüssiger Teig ohne Klümpchen entsteht.



3

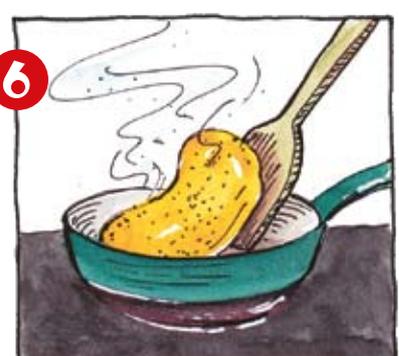


4

3. Jetzt lass die Schüssel eine Stunde stehen. 4. Gib ein wenig Öl in die Pfanne und schalte die Herdplatte auf mittlere Stufe. Ist das Öl richtig warm, gieße eine kleine Portion Teig darauf.



5



6

5. Lege den Deckel auf die Pfanne und warte ab, bis der Rand des Eierkuchens braun ist. 6. Dann drehe den Eierkuchen um und lass ihn backen, bis er fertig ist.

