

Augenblick Mal! 16

## **Rezept Frühlings-Pfannkuchen mit Ei**

### **Rezept für Pfannkuchen/Crêpes**

(Menge für ca. 7-8 Pfannkuchen)

250 g Weizenmehl

50 g Butter (zerlassen)

200 ml Milch

250 ml Wasser oder Sprudel

2 Eier

1 Prise Salz

### **Weitere Zutaten:**

Je Pfannkuchen 1 Ei Größe S

Das Grün von Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben geschnitten

Chili in Flocken oder in Öl nach Geschmack

### **Zubereitung:**

Mehl, Salz, Eier und Milch verrühren. Nach und nach Wasser und zerlassene Butter zufügen.

Teig ca. 5 Minuten quellen lassen.

Den Teig in einer Pfanne oder einem Crêpes-Eisen bei mittlerer Hitze zubereiten. Nach dem Wenden des Pfannkuchens auf die bereits gebackene Seite ein Ei aufschlagen, Frühlingszwiebel-Scheiben und Chili drüberstreuen und zusammen stocken lassen.

Danach wie ein Crêpe zweimal falten und mit der Hand essen. Die Pfannkuchen schmecken heiß, lauwarm oder kalt.