

Rezept für russische Pfannkuchen

Für ca 20 Stück braucht man zwei Eier fürs erste ein 250 ml Glas Milch 100 ml Mineralwasser eine Prise Salz in der Prise Backpulver

Zuerst die Eier einschlagen und mit dem Köhler zerschlagen Prise Salz und Backpulver hinzugeben das den Hallen das eine Glas Milch 250 milliliter dazugeben und das ordentlich durchmischen danach Mehl nach Bedarf reingeben so dass es ja einen dickflüssige Masse wird wenn man damit fertig ist im Anschluss das Mineralwasser hinzugeben und mit Milch so weit verdünnen bis die Masse ungefähr die Dichtigkeit von schlagsahne hat

From:

<https://wiki.fbetechn.de/> - **hls-Planung**

Permanent link:

https://wiki.fbetechn.de/doku.php?id=privat:kochen:russische_pfannkuchen&rev=1766795699

Last update: **2025/12/27 00:34**

