



Pfannkuchen mit Früchten

PORTIONEN: 80

Zutaten

12 kg Buttermilch
10 Eier
50 g Vanilleextrakt
10 Prisen Salz
1,25 kg Mehl
100 g Backpulver

200 g Zucker

Rapsöl

optional: Apfelstücke, Blaubeeren, Obst
der Wahl

Verpackungstipp:

kompostierbare Snackbox

Anleitung

1. Buttermilch, Ei, Vanille und eine Salz mit dem Handrührgerät verrühren.
2. Mehl, Backpulver und Zucker hinzufügen und verrühren. Teig 10 Minuten ruhen lassen.
3. Eine oder mehrere kleine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe (6 von 9) erhitzen Öl zum anbraten hinzufügen.
4. Den Teig portionsweise in die Pfanne geben und mit Deckel (oder einem Teller) für 3 Minuten goldbraun backen.
5. Wenn der Teig Bläschen wirft, kann der Pfannkuchen gewendet werden und von der anderen Seite angebacken werden.
6. Optionale Lebensmittel (Apfel, Beeren, Zimt, etc.) hinzufügen.
7. Pfannkuchen einrollen und in Snackbox einpacken.
8. Dazu passt: Apfelmus.