

## Marmelade-Pfannkuchen (4 Portionen)

Zutaten:

250 g Mehl  
Salz  
375 ml Milch  
4 Eier  
3 EL Butter  
200 g deiner Lieblingsmarmelade

So geht's:

1. Mehl, 1 Prise Salz und Milch in einer Rührschüssel mit einem Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Eier aufschlagen, hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Teig etwa 30 Minuten quellen lassen.
2. Backofen auf 80 Grad vorheizen. In einer Pfanne ½ TL Butter bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Teig kurz durchrühren und eine Portion Pfannkuchenteig mit dem Schöpflöffel in die Pfanne gießen. Pfannkuchen bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun backen. Dann wenden und den Pfannkuchen auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen. Weitere Pfannkuchen ebenso backen und auf einem Teller im Ofen warmhalten.
3. Pfannkuchen mit der Marmelade bestreichen, aufrollen und reinbeißen!

Tipp: Statt Marmelade kannst du die Pfannkuchen auch nur mit Zimtzucker bestreuen und Apfelmus dazu essen. Natürlich kannst du sie auch mit Nuss-Nougat-Creme oder Honig bestreichen.

*Viel Spaß beim Nachkochen!*