

Meine Selbstbau-  
Projekte  
sind  
zu finden auf  
[www.max-mg.de](http://www.max-mg.de)



# Pfannkuchenteig

locker, leichter Teig für Obstbelag

## Grundrezept

- 200g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 40g Zucker\*\*
- 1 Prise Salz
- 1 Pck Vanille Zucker
- 1 Pck Soßenpulver Vanille
- 2 Eier
- 5 EL Kaffeemilch
- 4 EL H-Milch
- Sprudelwasser

\*\* oder durch entsprechende  
Menge Süßstoff ersetzen-



## Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen, eine Prise Salz, Vanillezucker und Vanille Soßenpulver hinzufügen und alles verrühren.

Eier, Kaffee- und H-Milch dazu geben.

Mit dem Quirl verrühren und so viel Sprudelwasser zugeben bis der Teig die richtige Konsistenz hat.



*Guten Appetit*

mfg.  
**Leopoldi**



2025-07-15