



## Glutenfreie Pfannkuchen - Süße Variante

★★★★

*Dessert, Glutenfrei, Teige & Massen*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std., 10 Min. **Kochzeit:** 3 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 13 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 4 Pfannkuchen **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

2 Ei(er)  
100 g Mehl, glutenfreies  
100 ml Milch  
100 ml Wasser, kaltes  
50 g Zucker  
1 Prise(n) Salz  
1 Spritzer Öl (Sonnenblumenöl)  
Butter zum Ausbacken

### NÄHRWERT

Calories: 494 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Die Eier leicht verquirlen und das Mehl und den Zucker klümpchenfrei einrühren. Dann die Milch und das Wasser ebenfalls einrühren. Salz und Sonnenblumenöl dazugeben und verrühren.

Den Teig jetzt 30-60 Minuten stehen lassen.

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen - mittlere Temperatur.

Ca. 1/4 des Teigs in die Pfanne gießen und den Pfannkuchen ausbacken. Sobald er auf der Unterseite "kompakt" ist, wenden.

Die Menge ergibt 4 Pfannkuchen.

Tipp: Sie können mit Marmelade, Quark, etc. gefüllt und gerollt werden. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.