

Pfannkuchenteig süß 4/10 Per.



Zutaten:

Zutaten:	500g	1 Kg
Weissmehl, Typ 550	90g	180g
Salz	2g	4g
Vollmilch	220g	445g
Vollrahm	70g	145g
Vollei, pasteurisiert	90g	185g
Butter	22g	45g

Zubereitung:

Vorbereitung:

- Weissmehl sieben
- Butter schmelzen

Zubereitung:

- Weissmehl und Salz im Rührkessel mischen
- Vollmilch und Vollrahm begeben und gut verrühren, bis eine Knollenfreie Masse entsteht.
- Vollei dazugeben und verrühren
- Die Masse durch ein Spitzsieb passieren.
- Zerlassene Butter begeben
- Die Masse gut mischen oder aufmixen und 30Min. ruhen lassen
- Vor dem Gebrauch nochmals gut verrühren.