

## Pfannkuchen oder schwäbisch Flädle

Rezept für die Campingküche

Zutaten für 12 Pfannkuchen:

500 ml Milch,  
200 g Mehl,  
3 Eier,  
1 Prise Salz,  
Öl zum Ausbacken.



### Zubereitung :

Als Schwaben verzichten wir auch im Urlaub nicht auf unsere „Lieblingsgerichte“. Die Eier mit einem Schneebesen verrühren, nach und nach das Mehl und etwas Milch dazugeben. Erst wenn das Mehl klümpchenfrei verrührt ist, restliche Milch und etwas Salz zugeben. Ca. ½ Std. ausquellen lassen und dabei ab und zu durchrühren. Je nach Mehl sollte etwas mehr Milch dazugegeben werden. Auf jeden Fall sollte ein **dünn** fließender Teig entstehen.

In eine beschichteten Pfanne etwas Öl hineingeben, heiß werden lassen und mit einer Schöpfkelle den Teig ganz dünn eingießen bis der Boden bedeckt ist. Backen bis die Oberseite gestockt und die Unterseite goldbraune Flecken hat. Mit dem Pfannenwender umdrehen und auch die andere Seite backen bis sie goldbraune Flecken hat.

Tipp der Aalener Kochbären :

Wenn die Flädle ausschliesslich für die Flädles Suppe verwendet werden sollen : geben Sie einige TL gehackte Kräuter ( Petersilie, Schnittlauch ) in den Teig.

Stellen Sie sich vor, sie machen Urlaub in einer Gegend, in der es reichlich Heidelbeeren gibt. Ist es nicht herrlich, wenn Sie dann ihre gesammelten Heidelbeeren auf heißen Pfannkuchen essen können. Oder Sie finden im Wald reichlich Maronen oder gar Steinpilze. Die Pilze geschmort und in Pfannkuchen eingeschlagen – was für ein „Gedicht“.