



Vollkornpfannkuchen aus Dinkelmehl

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
400 g 4 800 ml 2 Prisen	Dinkelvollkornmehl, zentrofan-gemahlen Eier Milch Salz	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten in eine Rührschüssel wiegen und mit dem Handrührgerät (oder dem Handschneebeisen) zu einem klümpchenfreien Teig verarbeiten. • Den Teig mindestens 15 Minuten ausquellen lassen.
Etwas	Butter oder Margarine	<ul style="list-style-type: none"> • Das Fett in der Pfanne schmelzen und jeweils eine dünne Schicht Teig beidseitig ausbacken.



BIOHOF
Fischer-Ittlinger