



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Milchreis Pfannkuchen

Milchreis Pfannkuchen

400 g Menzi Milchreis

2 Eier

100 g Mehl

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Prise(n) Salz

1 Esslöffel Zucker (optional)

1 Teelöffel Vanilleextrakt (optional)

Etwas Zimt

50 ml Milch

Butter oder Öl zum Braten

Milchreis Pfannkuchen

1.

Den Milchreis in eine Schüssel geben und gut durchrühren. Eier in einer separaten Schüssel leicht verquirlen. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker (falls verwendet) in einer weiteren Schüssel mischen.

Die Eier zum Milchreis geben und alles gut vermengen.
Nach und nach die Mehlmischung hinzufügen und
unterrühren. Vanilleextrakt und Zimt hinzufügen, falls
gewünscht. Falls der Teig zu dick ist, etwas Milch
hinzufügen, bis eine dickflüssige, aber noch löffelbare
Konsistenz erreicht ist.

Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und etwas Butter
oder Öl hineingeben. Pro Pfannkuchen etwa 2-3 EL Teig in
die Pfanne geben und leicht flach drücken. Die
Pfannkuchen etwa 2-3 min. pro Seite goldbraun
ausbacken.

Die Milchreis-Pfannkuchen nach Belieben mit
Puderzucker bestäuben, mit Zimt bestreuen oder mit
Obst, Joghurt oder Sirup servieren.