

## Pfannkuchen



**Zutaten**

- 4 Eier
- 400 ml Milch
- 200 g Mehl<sup>2</sup>
- 1 Prise Salz

**Zeit:** 15 Minuten

**Schritt 1**

Das Mehl und die Milch gut verrühren<sup>3</sup>.

**Schritt 2**

Dann die Eier und das Salz unterrühren<sup>4</sup>.

**Schritt 3**

Für süße Varianten Zucker und/oder Zitronenschale untermischen<sup>5</sup>.

**Schritt 4**

Nun etwas Öl in einer Pfanne erhitzen<sup>6</sup> und den Pfannkuchen beidseitig braten<sup>7</sup>, bis<sup>8</sup> er goldbraun ist.

*Der Pfannkuchen ist typisch deutsch.  
Er besteht aus Eiern und Mehl.  
Man isst ihn normalerweise am Morgen zum Frühstück.  
Er kann süß oder auch herzhaft<sup>1</sup> sein.*

*Willst du am Wochenende Pfannkuchen für deine Familie machen?  
Hier ist das Rezept!*

**Glossar**

- 1 **herzhaft** salato
- 2 **Mehl** farina
- 3 **gut verrühren** mischiare bene
- 4 **untermischen** incorporare
- 5 **untermischen** mischiare
- 6 **erhitzen** scaldare
- 7 **beidseitig braten** cuocere da tutt'e due le parti
- 8 **bis** fino

**1** Rispondi alle domande.

1 Wann isst man Pfannkuchen?

.....  
 .....

2 Was sind die Zutaten?

.....  
 .....

3 Wie kann er sein?

.....  
 .....

4 Übersetze das Rezept mithilfe eines Wörterbuches.

.....  
 .....