

Pfannkuchen mit Backerbsensuppe

Zutaten:

Für 22 Kinder

Pfannkuchen:

2700 g Mehl

5 Liter Milch

7 Prisen Salz

20 Eier

7 Schuss Mineralwasser

Butter zum Ausbacken

Nutella, Marmelade,

Zimt Zucker

Backerbsensuppe:

5 Liter Wasser

Brühe

6 Packungen

Backerbsen

Vorbereitung / Zubereitung:

Das Mehl, die Milch, die Eier und die Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, bis dieser leichte Blasen wirft. Dann den Teig für ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, noch einen guten Schuss Mineralwasser zufügen und das Ganze nochmals kurz durchrühren.

Etwas Butter in die Pfanne geben. Die Butter schwenken und gleichmäßig verteilen. Nun mit einem großen Schöpflöffel eine Kelle Teig in die heiße Pfanne geben und diesen ebenfalls durch Schwenken gleichmäßig verteilen.

