

# 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.

