

Pancakes

Credits: AJUCA Küchencrew 2025

Zutat	Menge (50)	Menge (200)
Mehl	2000 g	8 kg
Backpulver	8 TL (2 Pck)	8 Pck
Vanillezucker	120 g	480 g
Salz	8 Prisen	2 TL
Haferdrink	2,45 L	9,8 L
Mineralwasser	1,2 L	4,8 L
Fett	400 g	1,6 kg

1. Große Rührschüssel + XXL-Schneebeesen besorgen. In 2 kg Mehl-Führen den Teig anrühren um Klümpchenbildung zu vermeiden.
2. 2 kg Mehl mit 2 Päckchen Backpulver, 0,5 TL Salz, 120 g Vanillezucker mischen.
3. In separatem 3L Mechtesser 2,45 L Hafermilch abmessen und zu Teig geben. Glatten Teig herstellen und 15 minuten quellen lassen.
4. 1,2 L Mineralwasser abmessen und zum Teig hinzugeben, sodass dieser die gewünschte flüssige Konsistenz erhält.
5. Bräter erhitzen, Fett (Rapsöl) verteilen und mit Schöpfkelle Teig auf Bräter geben. Von beiden Seiten den Pfannkuchen gold-braun braten und separat auf Teller sammeln.
6. Mit Marmelade + Schokocreame servieren.

Version #1

Erstellt: 2026-05-14 09:03:39 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 09:04:00 UTC von jona