



Bundesamt
für Bevölkerungsschutz
und Katastrophenhilfe



FEUERWEHR UND
RETTUNGSDIENST
BONN



Malteser
...weil Nähe zählt.



Aus Liebe zum Leben



Technisches
Hilfswerk



Pfannkuchen – ohne Ei

Zutaten für 4 Portionen

380 g Mehl

500 ml H-Milch

1 Prise Salz

1 Schuss Mineralwasser

2 EL Öl oder Margarine

Zubereitung

1. Mehl, Milch, Mineralwasser und Salz mit dem Schneebesen in einer Schüssel zu einem Teig vermischen
2. In einer Pfanne etwas Öl oder Margarine heiß werden lassen, einen Schöpfer Teig in die Pfanne geben. Den Teig verrinnen lassen und beidseitig goldbraun backen.