# Einfache Eierkuchen

Wer einfache Eierkuchen backen kann, kennt die Grundlage für viele Gerichte. Das Rezept hierfür ist nämlich die Basis für viele süße und pikante Eierkuchen-Varianten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Mehl |
| 50 g | Zucker |
| 200 ml | Milch |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 Messerspitze | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |

## Zubereitung

1. Für **einfache Eierkuchen** Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen. Milch und Eier unterrühren und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig schlagen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise zu Eierkuchen ausbacken.

2. Dazu zunächst auf einer Seite backen lassen und erst wenn die Ränder schon ausgebacken sind, den Eierkuchen wenden. Achtung, die zweite Seite dauert nicht so lange wie die erste Seite! Bis zum Servieren warm stellen.

## Tipp

Wenn man einfache Eierkuchen pikant belegen oder füllen möchte, sollte man den Zucker im Teig weglassen.