

## Eierpfannkuchenteig

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Gebaeck  
Pralinen

125 g Butter  
250 g Zucker  
2 Pk. Vanillezucker  
375 g Mehl  
2 Eier  
1/2 l ;Wasser, Menge anpassen  
-- bis zur Hälfte mehr

Butter, Zucker, Vanillin und Eier schaumig rühren. Mehl und soviel Wasser zugeben, dass ein ziemlich flüssiger Teig entsteht. (Wie Palatschinkenteig, eher noch flüssiger.) Hauchduenn ins Eiserkucheneisen geben, goldbraun backen und Sofort zu Tüten rollen. Wenn während des langwierigen Backens das Mehl aufquillt und der Teig fester wird, noch Wasser zugeben.

Tip: Keinesfalls Milch verwenden, sonst werden die Eiserkuchen nicht knusprig!

Bemerkungen von Michaela:

:Xx> Ich suche ein Rezept für ganz krosse Waffeln. Sie sollen wenn  
:Xx> sie erkaltet sind so knuspern wie die Eistueten aus der Eisdiele

Ich habe hier meiner Mutter und Großmutter bewährtes Eiserkuchenrezept. An den Dingen könnte ich mich krumm und dämlich futtern. Selbst gebacken habe ich sie allerdings noch nie, in Ermangelung eines Eiserkucheneisens. Ein Waffleisen ist nach Auskunft meiner Mutter (die beides besitzt) für die Herstellung von Eiserkuchen ungeeignet.

:Xx> Worin besteht eigentlich das Prinzip ein Gebäck so kross  
:Xx> zu kriegen und eben nicht pfannkuchenartig aus dem Waffleisen  
:Xx> zu zupfen?

Der Teig muss mit \*Wasser\* angerührt werden. Keinesfalls Milch nehmen. Und wenn du Tüten haben willst: Die Dinger sofort drehen, wenn du sie aus dem Eisen genommen hast. War als Kind immer meine Aufgabe.

\* Quelle: Aus Omas Rezeptsammlung Gepostet: Michaela Peschl  
:24.06.1996