

Pastinaken-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Grundlagen

- 100 g Mehl
- 1/4 l Milch; oder Mandelmilch
- 2 Eier
- 1 Spur Salz
- ;Butter zum Abbacken

Die Milch langsam in das Mehl rühren bis ein glatter Teig entsteht, dann die zwei Eier und eine Prise Salz hinzufügen. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig portionsweise einfüllen und die Pfannkuchen so dünn wie möglich goldbraun backen.

* Quelle: Das Kochbuch des Mittelalters ISBN 3 7608 1025 X ** Gepostet von Martin Lange Date: Wed, 18 Jan 1995

Erfasser: Martin

Datum: 10.03.1995

Stichworte: Aufbau, Halbfabrik., MA, 0, P4 s Kochbuch des Mittelalters