



# PFANNKUCHEN À LA HERR TAPSIG

DU BRAUCHST:

4 EIER



200 G MEHL



400 ML MILCH



WENN'S SÜSS WERDEN SOLL:  
ETWAS VANILLE (GEMÄHLEN),  
40 G ZUCKER DAZUGEBEN.

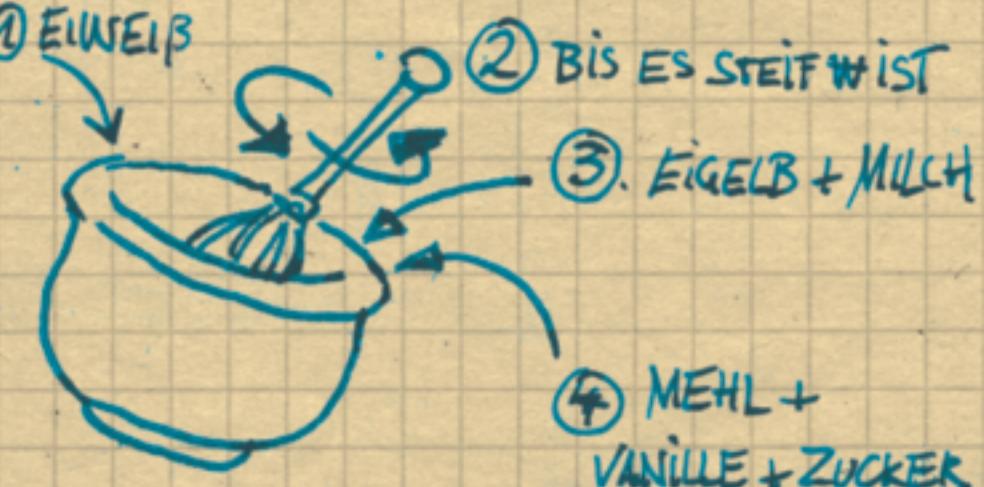


1 PRISE SALZ



1 SCHUSS MINERALWASSER,

BUTTER ODER SPEISEÖL

- DAS EIWEß MIT EINER PRISE SALZ IN EINER SCHÜSSEL STEIF SCHLAGEN.
  - EIGELB + MILCH HINEINRÜHREN.
  - DAS MEHL ZUSAMMEN MIT DER GEMAHLENEN VANILLE UND DEM ZUCKER HINEINSIEBEN.
- 

HINTEN IM BUCH  
GEHT ES WEITER. →

**Besucht uns auf Facebook und Instagram!**

**TULIPAN-Newsletter**

**Tolle Lesetipps kostenlos per E-Mail!**

**[www.tulipan-verlag.de](http://www.tulipan-verlag.de)**

**© Tulipan Verlag GmbH, München 2023**

**Alle Rechte vorbehalten**

**1. überarbeitete Neuauflage 2023**

**Text und Bilder: Kai Pannen**

**Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG, Calbe**

**ISBN 978-3-86429-608-6**