

## Nusseierkuchen






### EINKAUFSZETTEL

Für die Eierkuchen:

-  125ml Milch
-  60g glattes Mehl
-  1 Ei
-  1 Prise Salz

Verfeinerung:

-  Haselnussaufstrich (am besten selbstgemacht)
-  Puderzucker
-  gemahlene Haselnüsse

### ZUBEREITUNG

1. Milch, Mehl und Ei vermengen und mit einer Prise Salz abschmecken.
2. Die Masse mit einer Kelle in eine heiße Pfanne geben.
3. Jeweils nach wenigen Minuten die Eierkuchen wenden.
4. Sobald sie goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen und mit einem Haselnussaufstrich bestreichen.
5. Danach Puderzucker oder gemahlene Haselnüsse darüber streuen.

