

Hauchdünne Pfannküchlein

Zutaten

Für 16 Stück

- 1 EL Öl
- 90 ml heißes Wasser
- 150 g Mehl

Zubereitung

Das Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser zu einem Teig rühren (Handmixer mit Knethaken-Aufsatz). Arbeitsfläche mit ein wenig Mehl bestäuben und den Teig händisch zwei Minuten kneten, bis er glatt wird. Als Kugel in Frischhaltefolie ca. zwanzig Minuten ruhen lassen. Danach weitere zwei Minuten auf der Arbeitsfläche durchkneten und zu einer Rolle mit ca. 3 cm Durchmesser formen. In 16 Stücke schneiden und diese kreisrund flach drücken. Jeweils eine Seite mit Öl benetzen und zwei Teigkreise mit der öligen Seite zusammendrücken, um diese dann zu hauchdünnen Pfannküchlein auszurollen. Diese in einer Pfanne (ohne Öl der Fett!) gut eine Minute braten. Auseinanderziehen und auf einen Teller legen. Das folgende Pfannküchlein darauflegen. Am Schluss mit einem feuchten Tuch abdecken. Vor dem Servieren den abgedeckten Stapel nochmal kurz in einem Bambusdämpfer auf einem Topf mit kochendem Wasser aufwärmen.