

Original "Muurinpohjaletut" Muurikka - Pancakes | Muurikka – Pfannkuchen

For 5-6 big Muurikka Pancakes | Für 5-6 große Muurikka-Pfannkuchen

4 dl 400 ml	Milk Milch
2	Eggs Eier
½ tsp 1 TL	Salt Salz
2 tsp 1 TL	Sugar Zucker
1 dl 100 g	Wheat Flour Weizenmehl
1 dl 100 g	Barley Flour Gerstenmehl
½ tbsp ½ EL	Melted Butter geschmolzene Butter
1 dl 100 ml	Mineral Water Mineralwasser

Mix the structure of eggs and add milk, salt and sugar. Add flour and melted butter. Let the dough rest in the fridge for few hours. Add mineral water into the dough.

Heat the Muurikka griddle pan, add fat and let it brown slightly. Pour dough into the pan, from the outer edge of pan, and spread it with long Muurikka spatula. Turn the pancake when the surface is completely clumped, and bake the second half.

Serve Muurikka pancakes with e.g. sugar, berries, jam, whipped cream or ice cream.

Eier mit der Milch verquirlen, danach Salz und Zucker zufügen. Das Mehl und die geschmolzene Butter hinzufügen. Den Teig für ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig wieder herausnehmen und das Mineralwasser zufügen.

Jetzt die Muurikka Pfanne aufheizen, das Fett darauf verteilen und leicht braun werden lassen. Nun den Teig von dem äußeren Rand aus in die Muurikka Pfanne gießen und mit einem langen Muurikka-Spatel verteilen. Sobald die Oberfläche vollständig verdickt ist, den Pfannkuchen mit einem Spatel wenden.

Die Muurikka-Pfannkuchen servieren z.B. mit Zucker, Beeren, Marmelade, Schlagsahne oder Eis.

