

## Pfannkuchen

Zutaten:

3 Tassen Mehl  
1/2 - 3/4 Tasse kochendes Wasser  
1 Prise Salz  
Sesamöl  
Öl zum Braten

### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, mit dem kochenden Wasser verrühren, das Salz zugeben und zu einem festen Teig kneten. Wenn nötig, noch etwas Mehl zugeben, damit der Teig ausgerollt werden kann.

Den Teig mindestens 1/2 Stunde zugedeckt stehen lassen. Vor Gebrauch nochmals durchkneten. Mit der Hand etwa 3/4 cm dicke, runde Kuchen von 5 cm Durchmesser formen. Eine Seite mit Sesamöl bestreichen. Jeweils zwei Kuchen mit der eingeölten Seite aufeinander legen. Sie sollten gut aufeinander passen. Diese Doppelkuchen auf etwa 15 cm Durchmesser ausrollen.

Wenig Öl in der Pfanne erhitzen und die Fladen auf jeder Seite etwa eine halbe Minute backen. Dann sofort mit den Fingern die beiden aufeinanderliegenden Kuchen wieder trennen und bis zum Gebrauch warm stellen.

Kalte Pfannkuchen kann man in Alufolie packen und dämpfen, bis sie wieder heiss sind.