

Pfannkuchen

Du brauchst: hohe Rührschüssel, Mixer mit Rührstäben, Pfanne, Pfannenwender, Kelle

Zutaten für 4 dickere Pfannkuchen:

4 Eier
2 fast randvolle Becher Milch (375ml = $\frac{3}{8}$ l)
1 Becher Mehl (Type 405)
1 Becher Mehl (Type 1050)
125ml ($\frac{1}{8}$ l) Mineralwasser
2 Prisen Salz
Öl

für herzhaftere Pfannkuchen zusätzlich: ca. 100g gewürfelten Schinken, ca. 150g Reibekäse
für Pfannkuchen-Röllchen: Kräuter-Frischkäse, Käse, Salat oder anderes Gemüse

Zubereitung:

- (auf Wunsch den Ofen auf 50° vorheizen, um darin die fertigen Pfannkuchen warm zu halten)
- Eier in die Schüssel schlagen und verquirlen
- Milch und Salz dazugeben und verquirlen
- Mehl nach und nach dazugeben und gründlich unterrühren, so dass eine glatte Masse entsteht / keine Klümpchen mehr drin sind
- Wasser zum Schluss kurz unterrühren
- 1 Teelöffel (TL) Öl in die Pfanne geben, auf mittlerer Stufe erhitzen, Öl in der Pfanne gut verteilen
- Teig mit der Kelle in die Pfanne geben, so dass der Boden bedeckt ist
- (bei Edelstahlpfannen ohne Beschichtung kann es beim ersten Pfannkuchen passieren, dass er „klebt“, d.h. er wird nicht so gut.)
- Nach 1-2 Minuten mit Pfannenwender prüfen, ob die Unterseite schon goldbraun und fest geworden ist: dann wenden (mit dem Pfannenwender), meist kann die Herdplatte jetzt etwas heruntergeregelt werden
- wieder 1 TL Öl in die Pfanne geben, verteilen, dann neuen Pfannkuchen backen
- fertigen Pfannkuchen auf einen großen flachen Teller legen und im Ofen warmhalten

Tipp: mit frischen Früchten der Saison garnieren



Variante 1: herz hafte Pfannkuchen

- für herz hafte Pfannkuchen nach dem Teig auch gleich herz hafte Zutaten dazugeben
- 1) Schinken, Käse mit in die Pfanne geben: gleichmäßig im noch flüssigen Teig verteilen,
- 2) man kann auch Erbsen, geraspelte Möhren oder Kräuter mit in den Pfannkuchen backen
- nach dem Wenden eventuell die Temperatur etwas herunterregeln, manche Zutaten backen leicht an

Variante 2: Pfannkuchen-Röllchen

- dünne Pfannkuchen backen – kalt werden lassen (oder einen übriggebliebenen Pfannkuchen auf diese Weise weiterverwenden)
- Fett abtupfen
- mit Frischkäse bestreichen, belegen wie Sandwich mit Wurst oder Käsescheiben sowie Salat oder Gemüse
- festeres Gemüse entweder in dünne Scheiben schneiden oder mit der Küchenreibe raspeln
- eng rollen, Zahnstocher rein, schneiden
- lecker für die Brotdose oder das Picknick!

