

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Eierkuchen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

250 g Mehl
1/2 Liter Milch
3 Eier

Margarine
Salz

Mehl durchsieben, nach und nach Milch und Eier zugeben, leicht salzen und zu einem nicht zu flüssigen Teig verrühren. Soviel Margarine in der Pfanne heiß werden lassen, dass der Boden gerade bedeckt ist. Etwas Teig (ca. 1/2 Suppenkelle) hinein geben, Pfanne schwenken, damit der Teig nach allen Seiten verläuft. Unterseite leicht bräunen, dann den Pfannkuchen wenden, und die andere Seite bräunen. Auf einen Teller geben und zuckern. Möglichst sofort servieren. Mit Apfelmus oder Kompott reichen.

Abwandlungen: 1. Zimt-Pfannkuchen: Pfannkuchen mit Zucker und Zimt bestreuen und mit etwas Zitrone beträufeln.

2. Obst-Pfannkuchen: Teig mit entsteinten Kirschen, Apfelspalten oder Stachelbeeren mischen, backen, mit Zimtzucker bestreuen.

3. Käse-Pfannkuchen: Den in der Pfanne zerlaufenen Teig mit Reibkäse bestreuen und backen. Zweite Seite nicht bestreuen.

4. Kräuter-Pfannkuchen: 2 bis 3 Esslöffel gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Melisse) mit dem Teig mischen.

5. Fleisch-Pfannkuchen: Teig mit fein gewürfelten Fleisch-, Wurst- oder Schinkenresten mischen und backen.

6. Fisch-Eierkuchen: Teig mit zerkleinertem gekochtem Fischfleisch (auch Räucherfischfleisch) mischen und backen.

7. Pilz-Eierkuchen: Teig mit fein geschnittenen, in Butter gedünsteten Pilzen mischen und backen.

8. Sonstige - Pfannkuchen: Der Fantasie und Kreativität bei der Herstellung von Pfannkuchen sind keine Grenzen gesetzt