

Pfannkuchenrezepte

Rezepte:

<i>Apfelpfannkuchen</i>	<i>Eierpfannkuchen</i>	<i>Pfannkuchenauflauf</i>
<i>Apfelpfannkuchen-anders</i>	<i>Für Apfelpfannkuchen</i>	<i>Speckpfannkuchen</i>
<i>Berliner Pfannkuchen Krapfen</i>	<i>Kaiserschmarrn</i>	
<i>Crepes Grundrezept</i>	<i>Pfannkuchen</i>	
<i>Crepes mit Gemüsefüllung und Käse</i>	<i>Pfannkuchen Grundteigrezept</i>	
<i>Crepes mit Gemüsefüllung</i>	<i>Pfannkuchen-herzhaft</i>	
<i>Crepes</i>		

Pfannkuchen sind schnell gemacht und schmecken Jung und Alt, wussten Sie schon, das Pfannkuchen nicht nur süß schmecken? Es gibt neben den bekannten variationen von Pfannkuchen auch sehr schmackhafte herzhaft Eierpfannkuchen. So nach und nach werde ich die verschiedensten Pfannkuchenrezepte hier bereitstellen.

Zutaten für den klassischen Pfannkuchen (Grundrezept):

3 mittel große Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 250 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teel. Salz, $\frac{1}{2}$ Teel. Backpulver, 60 g Palmin oder Öl.

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schlüssel sieben, die Eier und die Flüssigkeit von der Mitte aus in das gesiebte Mehl rühren. Die Pfanne mit dem Fett auf dem Herd erhitzen. Vorsichtig mit einer Fülle den Teig in die Pfanne einfüllen. Den Teig beim Einfüllen zum Pfannenrand verlaufen lassen. Den Pfannkuchen

von beiden Seiten goldgelb backen.

Je nach Größe der Pfanne reicht der Teig für 6 bis 8 Pfannkuchen.

Backzeit:

Je Pfannkuchenseite 2 bis 3 Minuten.

Als Beilage zum Pfannkuchen gibt es angedickte Blaubeeren, Marmelade oder Apfelmus.

Besonders locker wird der Pfannkuchen, wenn man die Eier trennt, das Eiweiß (Eiklar) zu Schnee schlägt und zum Schluss unter den Teig zieht. In manchen Regionen wird der Pfannkuchen auch Eierpfannkuchen genannt.

Varianten können sein:

Statt Wasser – Milch, statt Milch – Buttermilch, statt Salz – Zitronenschale.

Kräuter können je nach Geschmack eingerührt werden. Je nach Geschmack und Vorlieben können auch Rosinen im Teig verrührt und mit gebacken werden.

Der Vielfalt der Pfannkuchenvarianten sind kaum Grenzen gesetzt. Ausgefallene und beliebte Varianten sind die Apfelpfannkuchen, oder Pfannkuchen mit Gemüse, wie zum Beispiel Blumenkohl oder Spargel, eine salzige Variante ist der Speckpfannkuchen. Der Speckpfannkuchen wird mit Spiegelei und Salat serviert. Die ganz so süß die Variante mit Schnittlauch, der Schnittlauchpfannkuchen.