


Pfannkuchen (Eierkuchen)

etwa 7 Stück

 gelingt leicht bis 40 Min.**Teig:**

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Salz

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

375 ml Milch

125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

4 Eier (Größe M)

Außerdem:

etwa 80 g Butterschmalz oder etwa 8 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Teig:

Mehl mit Salz, Vanillin-Zucker, Milch und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Eier hinzugeben und nochmals verschlagen. Den Teig 20-30 Min. ruhen lassen.

2 Zubereiten:

Etwas Butterschmalz oder Öl in einer beschichteten Pfanne (Ø etwa 24 cm) erhitzen. Eine dünne Teiglage mit einer drehenden Bewegung gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilen. Sobald die Ränder goldgelb sind, den Pfannkuchen vorsichtig mit einem Pfannenwender oder einem Holzspatel wenden oder auf einen Teller gleiten lassen und umgedreht wieder in die Pfanne geben und die zweite Seite goldgelb backen. Bevor der Pfannkuchen gewendet wird, etwas Fett in die Pfanne geben. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise backen, dabei den Teig vor jedem Backen umrühren.

Abwandlung für Apfelpfannkuchen:

Den Pfannkuchenteig wie oben angegeben zubereiten. Zusätzlich 1 kg säuerliche Äpfel, z. B. Boskop schälen, längs in dünne Scheiben schneiden und in 7 Portionen teilen. Etwas von dem Fett in der Pfanne erhitzen. 1 Portion Apfelscheiben darin 2-3 Min. dünsten, eine dünne Teiglage darüber gießen und bei mittlerer Hitze stocken lassen, dabei gelegentlich den Pfannkuchen vom Boden lösen und wie beschrieben fertig backen. Restliche Äpfel und Teig auf die gleiche Weise verarbeiten. 4 EL Zucker mit 1 gestr. TL gemahlenem Zimt mischen und zum Servieren über die Pfannkuchen streuen.

Abwandlung für Speckpfannkuchen:

Den Pfannkuchenteig wie oben angegeben (aber nur mit 1 Prise Zucker statt Vanillin-Zucker) zubereiten. Zusätzlich 200 g Schinkenspeck in Scheiben schneiden und für jeden Pfannkuchen etwas von dem Speck in dem heißen Fett goldbraun braten. 1 Portion Teig darüber geben und wie oben angegeben backen. Restlichen Speck und Teig auf die gleiche Weise verarbeiten. Die Speckpfannkuchen mit Blattsalat servieren.

Abwandlung für Pfannkuchen mit Champignonfüllung:

Die Pfannkuchen wie oben angegeben zubereiten, backen und warm halten. Für die Füllung von 750 g Champignons putzen und in Scheiben schneiden. 2 Zwiebeln abziehen und fein würfeln. 200 g durchwachsenen Speck in Würfel schneiden. Die Hälfte von 30 g Butterschmalz oder Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Speck- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Hälfte der Champignons hinzufügen, andünsten und aus der Pfanne nehmen. Das restliche Fett erhitzen, die restlichen Champignons darin andünsten und ebenfalls herausnehmen. 1 EL Weizenmehl in das verbliebene Bratfett stäuben und andünsten. 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic unterrühren und aufkochen lassen. Angedünstete Pilze wieder dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. ohne Deckel dünsten. Die Champignonfüllung abschmecken, auf die Pfannkuchen verteilen und die Pfannkuchen zusammenklappen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Eierkuchen mit Kompott, Zimt und Zucker, Ahornsirup oder Früchten servieren.
- Die Pfannkuchen werden zarter und lockerer, wenn Sie die Eier trennen und zuerst nur das Eigelb in den Teig rühren. Das Eiweiß kurz vor dem Backen steif schlagen und unter den Teig heben.
- Bereits gebackene Pfannkuchen im Backofen bei etwa 80°C (Ober-/Unterhitze) oder etwa 60°C (Heißluft) warm halten. Die einzelnen Pfannkuchen vor dem Stapeln mit wenig Zucker bestreuen. So kleben sie nicht zusammen.

Die Nährwerte gelten für das Grundrezept.

