

Hier und heute



Süße Pfannkuchen-Variationen

Pfannkuchen, Eierkuchen oder Palatschinken – es gibt sie in unzähligen Variationen. Karin Steinhoff zeigt, wie sie perfekt gelingen und hat raffinierte Rezepte für Omas Eierpfannkuchen, cremig gefüllte Blintzes und Schoko-Orangen-Crêpes.

Rezepte

Pfannkuchen-Variationen

von Karin Steinhoff, für 4 Personen

Rezept

Omas Eierpfannkuchen

Zutaten

- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 450 ml Milch
- 30 g Zucker
- 1 Prise Tonkabohne (gemahlen)
- 1 Prise Salz
- Butter zum Ausbacken

Zubereitung

Zuerst die Eier trennen und das Eiklar kaltstellen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Mehl, der Milch, dem Puderzucker und der Tonkabohne glatt rühren. Etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann das Eiklar mit dem Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

Zum Ausbacken etwas Butterl in eine heiße, beschichtete Pfanne geben und pro Pfannkuchen 1-2 EL vom Teig in Klecksen hineinsetzen. Auf beiden Seiten 3-4 Minuten goldbraun braten. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

Man kann variieren, indem man beispielsweise die Pfannkuchen mit Äpfeln oder Blaubeeren belegt (in der Pfanne), Ahornsirup über den heißen Pfannkuchen gibt oder eine Frucht- oder Schokoladensauce dazu serviert. Dieser Pfannkuchen eignet sich auch als herzhaftere Variante: einfach den Zucker weglassen und mit Schinken und/oder Käse braten.

Rezept

Blintzes (gefüllte Pfannkuchen)

Zutaten für die Blintzes

- 3 Eier
- ½ TL Salz
- 105 g Mehl
- 325 ml Milch
- 15 g weiche Butter

Zutaten für die Quarkfüllung

- 500 g Quark (20%)
- 1 Ei
- 40 g Zucker
- ½ TL Salz

Zubereitung

Zunächst das Mehl sieben. Dann alle Zutaten für die Blintzes in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Sobald die Pfanne heiß ist, den Teig mit einer kleinen Suppenkelle portioniert in die Pfanne geben und gut schwenken, sodass der Pfannenboden gleichmäßig bedeckt ist.

Den Blintz nur auf einer Seite braten. Sobald sich dieser am Rand goldbraun färbt und sich vom Pfannenrand zurückzieht, wird dieser mit der gebratenen Seite nach oben auf ein Geschirrtuch gelegt.

Nun ein Blintz nach dem anderen auf einer Seite braten und immer mit der gebratenen Seite nach oben stapeln.

Für die Quarkfüllung alle Zutaten zusammen vermischen.

Einen gehäuften EL dieser Füllung auf die gebackene Seite des Blintz geben. Den Blintz zu einem Rechteck einschlagen (alle vier Seiten zur Mitte hin).

Zum Schluss die Blintzes nochmal in der Pfanne von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Rezept

Schoko-Orangen-Crêpes

- 100 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 300 ml Milch
- etwas Orangenblütenwasser (optional)
- 100 g Joghurt
- 250 g Mascarpone
- 1 EL Puderzucker
- 1 Orange

Zubereitung

Für die Füllung zuerst den Joghurt mit Mascarpone und Puderzucker gut verrühren und zur Seite stellen.

Für den Teig das Mehl und den Kakao in eine Schüssel sieben und das Salz dazu geben. Erst das Ei, dann nach und nach die Milch zugeben. Alles miteinander verrühren, bis es gut verbunden ist. Die Schüssel abdecken und den Teig für mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Orange gut abwaschen und die Schale mit einer Reibe abraspeln. Dann die restliche Schale entfernen und die einzelnen Orangenstücke filetieren. Dabei den Saft

auffangen und mit Orangenfilets und Zesten vermischen und zur Seite stellen.

Butter oder Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Dann etwas Teig hineingeben und dünne Crêpes ausbacken.

Die fertigen Crêpes dann mit der Mascarponecreme bestreichen. Aufrollen, mit Puderzucker bestäuben und mit den Orangen belegen.