

Pfannkuchen

Sie sind die Rettung, wenn mal wieder nichts im Haus ist, außer dem üblichen Vorrat: Eier, Mehl und Milch. Klappt sogar, wenn Milch nicht vorrätig ist. Dann kann man den Teig auch mit Wasser anrühren und fügt für einen runden Geschmack ein wenig zerlassene Butter hinzu.



Wichtig fürs Gelingen ist zweierlei: der Trick, wie man Klümpchen im Teig verhindert (genau nach Anleitung arbeiten) und die richtige Pfanne. Sie sollte einen niedrigen Rand haben, also möglichst flach und leicht sein, damit man den Pfannkuchen werfen, ihn einen Salto in der Luft drehen lassen kann. Und beschichtet, damit nichts ansetzt. Wer's eilig hat, bäckt parallel in zwei Pfannen.

Der erste Pfannkuchen misslingt (fast) immer. Das ist normal – bis Temperatur und auch die Konsistenz des Teigs stimmt braucht's einige Zeit. Ideal ist der Teig, wenn er die Konsistenz von flüssiger Sahne hat. So läuft er rasch in der Pfanne auseinander. Wenn man sie schwenkt und überzieht er den Boden nur so dünn, dass der Pfannkuchen wirklich hauchzart ist. Denn: Lieber zwei oder drei hauchdünne Pfannkuchen essen als einen dicken! Das verspricht mehr Genuss.

Pfannkuchen (Grundrezept)

Von Pfannkuchen können manche Menschen geradezu Unmengen verdrücken – daher liefert unser Rezept gleich eine entsprechend großzügig bemessene Portion. Wenn was übrig bleibt, ist das kein Malheur: Pfannkuchen lassen sich wunderbar im Dampf wieder erwärmen (auf einem Teller in einen Topf setzen, in dem zweifingerhoch das Wasser kocht). Zudem schmecken sie, in feine Streifen geschnitten, als „Flädle“ oder „Frittaten“, vorzüglich als Einlage in einer klaren Bouillon.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 5 Eier
- 300 g Mehl
- ½ TL Salz
- gut ¾ l Milch (eventuell zum Teil mit Wasser verdünnen)
- Butter, Butterschmalz oder eine Speckschwarte zum Backen

Zubereitung

Die Eier gründlich verquirlen, dann das Mehl hinzusieben und das Salz. Gut verrühren, **erst dann** langsam Wasser und Milch zufügen. Schließlich energisch mit dem Schneebesen zu einem schön glatten und sehr flüssigen Teig schlagen.

Es tut dem Teig gut, mindestens eine halbe Stunde zu ruhen. So quillt das Mehl besser auf und entwickelt seinen Kleber – die Pfannkuchen werden dadurch duftiger und zarter. Je länger der Teig ruhen und abbinden kann, desto duftiger werden die Pfannkuchen. Ideal ist es, ihn schon am Vormittag anzurühren.

Gebacken werden Pfannkuchen in einer beschichteten Pfanne (siehe oben): Zunächst erhitzen und ein kleines Stückchen Butter darin schmelzen lassen. Jeweils eine kleine Schöpfkelle Teig hineingießen und die Pfanne sofort drehen und schwenken, damit sich der Teig rasch von selbst überall hin verteilt.

Tipp: Wenn Sie mit einem Löffelrücken nachhelfen müssen, ist der Teig zu dick. In diesem Fall mit einem Schuss Wasser verdünnen.

Sobald der Pfannkuchen sich an den Außenkanten kräuselt, ist er genügend gebräunt (überprüfen Sie das dennoch) und kann gewendet werden.

Die Pfannkuchen aufeinandergestapelt im 80 Grad Celsius heißen Ofen (keine Heißluft, sonst trocknen sie aus – man kann das auch mit einem Topfdeckel, den man über sie stülpt, verhindern) warm halten, bis alle fertig sind - vorausgesetzt, man isst sie Ihnen nicht direkt aus der Pfanne weg.

Tipp: Wer es schafft, mit kühnem Schwung einen Pfannkuchen in die Luft zu befördern, wo er die Volte schlägt, um mit der blassen Seite brav zurückzukehren, gilt als Held - dabei ist es wirklich nicht schwer. Man muss der Pfanne nur einen kräftigen Schubs aus dem Handgelenk versetzen. Natürlich können Sie sich auch der guten alten Palette bedienen, um den Pfannkuchen zu wenden. Erstlings-Pfannkuchenbäcker arbeiten vorsichtshalber mit dem Topfdeckel: Auflegen, die Pfanne mitsamt Deckel stürzen, den nunmehr auf dem Deckel liegenden Pfannkuchen wieder in die Pfanne gleiten lassen

Tipp: Süßes, das zu Crêpes oder Pfannkuchen schmeckt

Apfelmus, Obstsalat, Quarkcreme mit Früchten, Fruchtsoßen mit einem Klecks Crème fraîche, türkischem Joghurt oder Quark. Oder Früchte in den Teig einbacken: Zum Beispiel dünne Apfelscheibchen, die mit Zucker und Zimt gewürzt sind, in der Pfanne in etwas Butter andünsten. Dann eine Kelle Teig darüber gießen, rasch schwenken, damit er den Pfannenboden überzieht und die Früchte einschließt. Auf beiden Seiten golden backen.

Tipp: Herzhaftes zu Crêpes und Pfannkuchen

Entweder die warmen Teigfladen mit rohem oder gekochtem Schinken belegen, mit dünnen Käsescheiben oder mit geraffeltem Käse, auch mit Mozzarellawürfeln, vermischt mit gehackten Tomaten und Basilikum. Aufrollen und gleich verspeisen.

Oder das Gemüse ebenfalls einbacken: Zuerst etwa dünne Speckscheiben in die Pfanne geben, Teig darüber und knusprig backen. Nach Gusto mit Zwiebelringen, Zucchini-scheiben, Tomatenwürfeln, Mozzarella oder anderem Käse variieren.