

Pfannkuchen Grundrezept



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Der Zubereitung von Pfannkuchen sind in der Tat keine Grenzen gesetzt. Man kann ohne zu übertreiben behaupten, dass es mindestens so viele Pfannkuchen Rezepte gibt, wie eine mittelgroße Stadt Einwohner hat. Man kann sie sowohl in süßer als auch in herzhafter Form zubereiten. Es gibt sie in einfacher flacher runder Form, in gerollter Form oder in gefalteter Form.

Allerdings legen allzu viele Rezepte den Fokus auf das Topping, sprich auf das, was auf dem Pfannkuchen serviert werden soll. Ein Puristisches Pfannkuchen Grundrezept, das den **Fokus auf das eigentlich wichtige, die Basis (den Teig) legt**, ist indes seltener. Aber wir bei GekonntGekocht wissen natürlich, worauf es ankommt.

Dieses **Pfannkuchen Grundrezept reicht für 4 Personen**. Unter dem Rezept finden Sie weitere, hilfreiche Informationen, damit Sie auch alles über den richtigen Pfannkuchenteig wissen.

Weitere **Pfannkuchen-Rezepte für Liebhaber**:

Hier finden Sie alles, was Sie über Kaiserschmarrn wissen müssen und verschiedenste Rezepte.

Und natürlich haben wir auch das klassische American Pancake Rezept.

Für diejenigen, die es hauchdünn mögen, Rezepte für dünne Eierpfannkuchen „Palatschinken“ in verschiedensten Zubereitungsformen von süß bis deftig.

Und nicht zu vergessen die beliebte Pfannkuchenversion aus Russland und eines der Nationalgerichte: Blinis. Hier eine traditionelle, sehr edle Version: Blinis mit Kaviar und Sauerrahm.

Da sag noch einer, Pfannkuchen ist doch gleich Pfannkuchen. Die verschiedenen Zubereitungsweisen und Füllungen bzw. Toppings machen aus Pfannkuchen die verschiedensten Gerichte. Da ist für jeden etwas dabei!

Zutaten

- 3 - 4 ganze Eier
- 500 ml kalte Milch
- 300 g Weizenmehl 405, gesiebt
- 1 Tl feiner Zucker
- 1 Messerspitze Backpulver
- Butaris Butterschmalz (oder andere Marke)
- **Teig für 2 Portionen Kaiserschmarrn**
- 130 g Weizenmehl 405, gesiebt
- 20 g Zucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 30 g flüssige Markenbutter
- Eine Handvoll Rosinen und Mandelblättchen, Puderzucker zum bestäuben
- **Teig für Palatschinken / Crepes für 4 Personen**
- 70 g Weizenmehl 405, gesiebt
- 1 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 1/8 l kalte Milch
- 1 Prise Salz
- **American Pancakes**
- 135 g Mehl 405, gesiebt mit 1 TL Backpulver und ½ TL Salz gemischt
- 2 EL Zucker
- 100 ml Milch
- 30 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 großes Ei
- 2 EL flüssige Butter oder Butterschmalz
- **Russische Blinis, Teig für ca. 12 Stück**
- 60 g Weizenmehl 405, gesiebt, mit 60 g Buchweizenmehl, Salz und Zucker gemischt
- 2 ganze Eier
- 250 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser
- 150 g Schmand
- 1 El Butterschmalz zum heraus braten
- Salz und etwas Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Herkömmlicher Pfannkuchen Teig für 4 Personen:

Schritt2

Auf die „Schnelle“, alle Zutaten miteinander glatt und „Klumpchen frei“ verrühren.

Schritt3

Gern trenne ich die Eier und gebe das geschlagene Eiweiß zuletzt darunter. (Um einen besonders „fluffigen“ Pfannkuchen zu erhalten)

Schritt4

Von beiden Seiten ca. 3 min. bei mittlerer Hitze goldgelb braten - backen.

Schritt5

Für 2 Portionen Kaiserschmarrn:

Schritt6

Das Mehl, Zucker, Salz und Eigelbe mit der Milch zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Die Rosinen zufügen, das steif geschlagene Eiweiß in 2 Schritten locker mit dem Schneebesen unter heben.

Schritt7

.Den Pfannkuchen in schäumender Butter von beiden Seiten „anbacken“ und bei 180 ° C im Backofen für 10 - 12 Min zu Ende backen

Schritt8

Mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen und mit Puderzucker bestäuben. Für ca. 1 min. zurück in den heißen Backofen, etwas karamellisieren.

Schritt9

Teig für Palatschinken / Crepes für 4 Personen:

Schritt10

Alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren und nacheinander möglichst dünne Palatschinken / Crepes heraus backen.

Schritt11

Werden traditionell mit Rosinenquark oder Marillenmarmelade gefüllt.

Schritt12

American Pancakes:

Schritt13

Das Ei mit der Milch und dem Mineralwasser verquirlen und zum Backpulver - Mehl geben, glatt mit der Butter verrühren, etwas ruhen lassen.

Schritt14

Eine kleine Kelle Teig in heißes Butterschmalz geben, denn die American Pancakes sollten schon eine gewisse Dicke haben.

Schritt15

(Aber kleiner sein als der deutsche Eierpfannkuchen)

Schritt16

Auf beiden Seiten goldbraun heraus backen und mit Ahornsirup und Speck servieren. (Sie haben richtig gelesen)

Schritt17

Russische Blinis:

Schritt18

Unter das Mehl das Mineralwasser glatt verrühren, danach die Eier und den Schmand; ca. 20 min. quellen lassen.

Schritt19

Mit einem Esslöffel kleine Häufchen nebeneinander in die Pfanne mit Butterschmalz geben, etwas flach drücken. Bei mittlerer Hitze 2 min. von jeder Seite kleine, dicke, goldbraune Blinis heraus braten.

Schritt20

Blinis werden in Russland süß aber auch herzhaft zubereitet. Sie können zu den verschiedensten Speisen und fast zu allen Gängen gereicht werden. Dann werden sie schlicht nur mit Butter bestrichen, ganz ohne weitere Zutaten.

Schritt21

Eine besondere, traditionelle und edle Vorspeise sind die Blinis mit saurer Sahne, Räucherlachs oder Kaviar.

Pfandkuchen Grundrezept als Basis für viele Rezepte

Dabei ist der Pfannkuchenteig eine Basis für viele weitere Rezepte. Zu nennen wären da Crêpe, Palatschinken, Kaiserschmarrn, American Pancake oder russische Blini.

Grundsätzlich kann man den **Pfannkuchenteig mit oder ohne Hefe/Backpulver** anrühren. Die Zugabe von Natron verhilft dem Teig Lockerheit. Umgangssprachlich sagt man: „Der Kuchen geht besser auf“ - was das Anheben des Teigs über die Backform hinaus meint.

Der **Basisteig** wird mit Grundmitteln wie Milch, Eier, Weizenmehl, Salz und Zucker angerührt. Wer es vollwertiger mag, kann auch ca 50% Buchweizenmehl, Mais- oder Dinkelmehl dazu mischen. Die Pfannkuchen schmecken kräftiger und enthalten mehr Nährstoffe (Eiweiß, ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe).

Pfannkuchen sind äußerst vielseitig

Ein Pfannkuchen Rezept ist äußerst vielseitig. Als „American Pancakes“ zum Frühstück, als Vorspeise, schnelles Hauptgericht, als Einlage in Suppen, oder süßes Dessert lassen sie sich zubereiten. Zu süßen Pfannkuchen passen Früchte aller Art, Konfitüren und Marmelade, süße Soßen (Schokoladensoße, Nutella), oder ganz klassisch Zimt, Vanille und Puderzucker. In der herzhaften Pfannkuchen Variante kann man durch Beigabe von Kurkuma, Tomatenmark und oder verschiedenster Kräuter das Pfannkuchen Rezept kann man den Teig z. B. mit Kurkuma, Tomatenmark und Kräutern aromatisieren. So verfeinert eignet sich der Pfannkuchen dann für Toppings wie Schinken, Räucherlachs, Käse, Gehacktes usw.

Wir empfehlen das Mehl zu sieben und den angerührten Teig ca. 30 Minuten ruhen zu lassen, bevor er weiterverarbeitet wird. Die Pfannkuchen immer in Butterschmalz heraus backen, bei pikanten Füllungen geht es besser mit Olivenöl.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Kleine Gerichte, Nudelteige, Schnelle Rezepte **Tags:** pfannkuchen, pfannkuchen grundrezept

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfannkuchen-grundrezept/>