

PFANNKUCHEN

FÜR 4 PERSONEN • SCHWIERIGKEITSGRAD: EINFACH

ZUTATEN: 400 g Mehl (Vollkornmehl eignet sich auch)
1 L frische Deubler-Rohmilch
1 Prise Salz
4 Deubler-Eier (frisch gelegt von unseren freilaufenden Grünlegern)
1 Schuss Mineralwasser
Butter oder Öl zum Backen

ZUBEREITUNG:

- 1.: Den Pfannkuchenteig zubereiten: Sie benötigen: 1 große Schüssel, 1 Rührgerät**
Mehl, Deubler-Eier, Mineralwasser und Salz in eine große Schüssel geben.
Mit dem Rührgerät die Zutaten zu einem flüssigen Teig verrühren.
 - 2.: Die Pfannkuchen in der Pfanne backen: Sie benötigen: 1 Pfanne, 1 Schöpfkelle, 1 Pfannenwender**
Zunächst müssen wir eine Grundsatzfrage klären:
Egal, ob Sie mit viel oder wenig Butter/Öl Ihre Pfannkuchen ausbacken – mit diesem Teig geht beides.
In einer beschichteten Pfanne können Sie sehr gut mit wenig Fett arbeiten. Wenn Sie Ihre Pfannkuchen lieber „frittieren“, dann funktioniert das mit diesem Pfannkuchenrezept ebenso.
Also, Sie erhitzen das Fett in der Pfanne. Dann eine Schöpfkelle mit Teig in die Pfanne geben. Am besten, Sie halten die Pfanne etwas schräg und lassen den Teig über den Pfannenboden laufen. Mit einer leichten Kreisbewegung läuft das Fett schön am Rand entlang und der Pfannkuchen kann schön auf der ersten Seite anbacken. Wenn die erste Seite fertig ist, einfach mit dem Pfannenwender den Pfannkuchen umdrehen und die zweite Seite backen. Ist die zweite Seite auch fertig, den Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und auf ein Backgitter legen. Wenn Sie geübt sind, dann arbeiten Sie gerne mit zwei Pfannen, dann geht es schneller.
- Tipp: Der Schwabe isst seinen Pfannkuchen traditionell mit „Gsälz“, also mit z.B. Himbeermarmelade. Sehr gut schmecken Pfannkuchen auch mit Apfelmus, frischen Beeren, Haselnussaufstrich und Banane, Puderzucker u.s.w.**
Die herzhafteste Variante ist ebenso zu empfehlen. Füllen Sie den Pfannkuchen z.B. mit Schinken und Käse, rollen Sie diesen ein, streuen Sie noch etwas Käse darüber und überbacken Sie das Ganze im Backofen. Mit einem frischen grünen Salat servieren und wir versprechen Ihnen: Das schmeckt einfach köstlich.

WIR WÜNSCHEN „EN GUADA!“