



Eierkuchen

Es gibt unzählige verschiedene Bezeichnungen: Pfannkuchen, Eierkuchen, Crêpe, Pancakes, Plinsen uvm. Sie alle unterscheiden sich hauptsächlich in der Größe, der Dicke und ein wenig auch im Geschmack. Während Eierkuchen und Crêpes dünn und tellergroß sind, werden Pancakes kleiner ausgebacken und sind dabei schon mal bis zu 1 cm hoch. Grund dafür ist die Zugabe von Natron oder Backpulver sowie aufgeschlagenem Eiweiß.

Das Pfannkuchen/Eierkuchen Grundrezept ist denkbar einfach. Dazu brauchst du 4 Zutaten.

Für etwa 10 Stück benötigst du:

500 ml Milch

4 Eier

300 g Mehl

1 Prise Salz

Ein etwas verfeinertes Rezept arbeitet mit Sprudel, dann wird der Pfannkuchen luftiger.

Für etwa 4 Stück benötigst du:

1 Vanilleschote

250 g Mehl

1/4 l Wasser mit Kohlensäure

1/4 l Milch

2 EL Zucker

Prise Salz

2 Eier

1/2 Pkt. Backpulver

etwas Butter für die Pfanne

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mehl mit Wasser, Milch, Zucker, Salz, Ei, Vanillemark und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren.

Etwas Butter in der Pfanne zerlassen, bei mittlerer Hitze eine Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben. Den Teig stocken lassen, wenn die kleinen Blasen an der Oberfläche zerplatzen, vorsichtig wenden und andere Seite bräunen.

Vor dem Servieren die Pfannkuchen noch mit Zucker bestreuen, mit Apfelmus bestreichen oder mit Nuss-Nougatcreme, oder mit Früchten belegen. Auch herzhaftere Varianten werden gern gegessen, mit Lachs, Avocado oder Kräutern.

Tipp: Übrig gebliebene Pfannkuchen eignen sich in Streifen geschnitten, auch gut als Suppeneinlage.

