

PFANNKUCHEN - MIT DIESEN TRICKS WERDEN SIE PERFEKT

Vorbereitungszeit: 15 Minuten | Kochzeit: 10 Minuten |
Ergibt 6-8 Stück



Pfannkuchen, auch bekannt als Eierkuchen oder Crepes, sind ein Klassiker, der sowohl süß als auch herzhaft überzeugt. Mit diesem einfachen Rezept gelingen dir garantiert die leckersten Pfannkuchen – klumpenfrei und

goldbraun. Erfahre, wie du den perfekten Teig anrührst, Nussbutter als Geheimzutat einsetzt und den ersten Pfannkuchen ohne Probleme backst. Ob zum Frühstück, als Dessert oder Hauptgericht – mit diesen Tipps wird jedes Pfannkuchen-Rezept ein Erfolg!

Schritt 1

Nussbutter herstellen

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis die Molke karamellisiert und die Butter eine goldbraune Farbe bekommt. Die geschmolzene Butter durch ein feines Sieb und ein halbiertes Küchenpapier filtern, um die festen Bestandteile zu entfernen. Die Nussbutter leicht abkühlen lassen. Ich mache immer etwas mehr und gebe sie z.B. in Eiswürfelformen. So kannst du sie im Kühlschrank ohne Probleme mehrere Wochen aufbewahren oder auch einfrieren.

Ihr könnt die Pfannkuchen natürlich auch einfach mit geschmolzener Butter machen, wenn es mal schneller gehen soll.

Schritt 2

Teig zubereiten

Mehl, Zucker, Salz und Eier in eine Schüssel geben. Etwa die Hälfte der Milch hinzugeben und kräftig mit einem Schneebesen schlagen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht – ähnlich einem Spätzleteig. So lange schlagen, bis der Teig klumpenfrei ist (keine Angst, das geht schnell). Dann die restliche Milch einrühren, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat. Dann die Nussbutter einrühren. Es geht aber auch einfach mit flüssiger Butter, wenn es mal schnell gehen soll.

Der Teig sollte so flüssig sein, dass er sich leicht in der Pfanne verteilen lässt. Kein Sieben mehr nötig!

Schritt 3

Pfannkuchen backen

Eine beschichtete [Pfanne*](#) (28 cm Durchmesser) bei mittlerer Hitze vorheizen. Für den ersten Pfannkuchen ein kleines Stück Butter hineingeben und mit einem Küchentuch gleichmäßig ausreiben, sodass nur ein dünner Film zurückbleibt.

Den Teig mit einer Schöpfkelle in die heiße Pfanne geben, dabei den Teig durch Schwenken gleichmäßig verteilen.

Die Hitze reduzieren und den Pfannkuchen backen, bis sich die Ränder leicht lösen. Den Pfannkuchen mit einem Pfannenwender wenden und die zweite Seite kurz ausbacken.

Wiederhole den Vorgang, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Schritt 4

Servierideen:

- **Süß:** Mit Schokocreame, Marmelade oder [Dulce de Leche](#) (selbst gemacht aus gesüßter Kondensmilch).
- **Herzhaft:** Mit Käse, Schinken oder Gemüse gefüllt. Die gefüllten Pfannkuchen in der Pfanne erhitzen, bis der Käse schmilzt.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

- **Klumpenfreier Teig:** Erst die Eier und eine kleine Menge Milch einrühren, dann schrittweise verdünnen.
- **Erster Pfannkuchen:** Nur wenig Fett verwenden und die Pfanne richtig heiß werden lassen, bevor du startest.

Zutaten für 8 Pfannkuchen:

- 200 g Weizenmehl (Typ 550, alternativ Dinkelmehl Typ 630)
- 350 ml Milch (ggf. etwas mehr, um die Konsistenz anzupassen)
- 40 g Butter (für die Nussbutter)
- 15 g Zucker (ca. 1 EL)
- 1 Prise Salz
- **2 Eier** (Größe M)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 60

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*](#)