CHRISTA SCHMEDES

PFANNKUCHEN

Fein gefüllt und schnell gerollt

KÜCHENRATGEBER

G|U

Mit kostenloser App zum Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WAS PFANNKUCHENBÄCKER BRAUCHEN

Ganz schnell mal Pfannkuchen zu backen ist kein Problem. Die wenigen Grundzutaten – Mehl, Milch, frische Eier, Fett – hat man meistens im Haus. Wann immer der Heißhunger Sie überfällt: Teig rühren, backen und am besten gleich genießen.

MEHL

Helles Weizenmehl mit der Type 405 eignet sich bestens für alle Pfannkuchenrezepte. Sie können das Weizenmehl aber gut durch Dinkelmehl (Type 603) ersetzen oder beide Sorten mischen. Vollkornmehl sorgt für ein kräftiges Aroma.

EIER

Für die Pfannkuchen in diesem Buch haben wir Eier Größe M verwendet. Wenn Sie keine Größe M zur Hand haben, dann nehmen Sie ruhig die etwas größeren oder kleineren Eier. So exakt muss es nicht zugehen in der Pfannkuchenbäckerei.

MILCH

Frische Vollmilch macht die Pfannkuchen besonders zart. Am besten verwenden Sie Milch mit 3,5 % Fettgehalt.

FETT ZUM AUSBACKEN

Hier können Sie geschmacksneutrales Öl wie Sonnenblumenöl, Rapsöl, Sojaöl oder das feine Bio-Kokosöl aus dem Reformhaus nehmen. Auch Butter und Butterschmalz eignen sich und steuern feines Butteraroma bei. Olivenöl verleiht herzhaften Pfannkuchen ein besonderes Aroma. Für beschichtete Pfannen brauchen Sie kaum Fett zum Ausbacken.

CRÊPEPFANNE

Diese Pfanne hat einen niedrigen Rand und wird meist mit einem Holzschieber zum Verteilen des Teigs angeboten. Die Standardgröße hat 27 cm Durchmesser.

PFANNEN

Die richtige Pfanne ist für gutes Gelingen entscheidend. Wichtig ist, dass der Teig nicht am Boden klebt, sich problemlos wenden lässt und man auch mal einen Salto wagen kann. Pfannen mit Antihaftbeschichtung oder keramischer Innenbeschichtung sind zum Ausbacken von Pfannkuchen ideal. Man braucht nur wenig oder gar kein Fett. Es gibt Pfannen mit 18, 24 und 28 cm Durchmesser. Wir haben die Standardgröße mit 24 cm Durchmesser verwendet.