

Pfannkuchen & Crêpes

TANJA DUSY



GU KÜCHENRATGEBER

Pfannkuchen & Crêpes

TANJA DUSY



GU

Kuchen **aus der Pfanne**

Grenzenlose Vielfalt: Egal, ob Crêpes, Palatschinken, Pancakes oder wie sie sonst noch genannt werden – Pfannkuchen sind weltweit ein Hit. Und nicht nur Kinder lieben sie. Kein Wunder, denn aus denselben wenigen Zutaten lassen sich fix immer wieder neue heiße Pfannenwunder zaubern, die jeden Kuchen in den Schatten stellen und dabei den Backofen völlig kalt lassen.

Gemütlich fluffig oder dünn und knusprig? Bei unseren Rezepten ist für jeden Geschmack etwas dabei: eine bunte Mischung aus internationalen Klassikern und spannenden neuen Ideen für süße und herzhaft Pfannkuchen. Und weil immer nur Marmelade auf Dauer langweilig ist, gibt es dazu noch die passende Füllung oder ein ergänzendes Topping.

Eins, zwei, und hopp! Wie man Pfannkuchenteig schnell und klumpenfrei anrührt, Crêpes und Co. perfekt bäckt, wendet und serviert, erfahren Sie ganz nebenbei.

Wer will da noch Kuchen backen –

wo es doch Pfann-Kuchen gibt!

Pfannkuchen – genial einfach und einfach genial gut

*Dafür lässt man doch glatt richtigen Kuchen stehen:
Dicke Pfannkuchen und hauchzarte Crêpes sind schnell
gemacht und unendlich variabel.*

Gäbe es sie nicht schon, sie müssten glatt erfunden werden: Mehl, Eier und Milch, mal Zucker oder Salz, mehr braucht es für Pfannkuchen eigentlich nicht (siehe auch [>/>](#)). Fix zusammengerührt und ausgebacken kennt man sie fast auf der ganzen Welt. Und so einfach das Grundrezept ist, so vielfältig sind dagegen die Variationen, die sich oft schon durch das simple Ändern der Mengenverhältnisse der Zutaten ergeben (siehe hierzu auch [>](#)).

Pfannkuchenvielfalt weltweit

Eher dicker und weicher werden Pfannkuchen in Deutschland oder als Palatschinken im benachbarten Österreich geschätzt. Ähnlich wie die Italiener ihre Crespelle, mögen die Franzosen ihre Crêpes dünn und knusprig. Eine besondere, aus der Normandie und Bretagne stammende Spezialität sind herzhafte Crêpes aus Buchweizenmehl, die Galettes genannt werden. Damit Galettes und Crêpes ganz kross werden, bäckt man sie in speziellen Pfannen oder auf heißen Eisenplatten. Pancakes gehören in den USA zum Frühstück und Blinis – kleine Buchweizenpfannkuchen – in Russland zu den Zakuski als Auftakt eines Festmahls. Für einige Hefeküchlein wie die aus der k.u.k.-österreichischen Tradition stammenden Liwanzen oder Dalken, osteuropäische Plinsen und holländische Poffertjes braucht es eigentlich spezielle Pfannen mit einzelnen Vertiefungen. Doch im Prinzip kann man sie aber auch in einer normalen Gusseisenpfanne löffelweise ausbacken.

Was es zum Pfannkuchenbacken braucht



Rührgerät für klumpenfreien Teig

Der Teig ist schnell zusammengerührt, egal, ob mit dem Schneebesen von Hand oder mit dem Handrührgerät, das für garantiert klümpchenfreien Teig sorgt. Je nach Rezept muss er noch kurz quellen, dann geht es auch schon ans Ausbacken. Dafür sollte eine geeignete Pfanne bereitstehen. Ideal: eine antihaftbeschichtete Pfanne, an der nichts fest bäckt und aus der sich die fertigen Pfannkuchen perfekt lösen lassen. Bei guten Antihafschichtpfannen kann auf das Ausfetten verzichtet werden. Ansonsten etwas Butterschmalz oder neutrales Öl in die Pfanne geben und nicht zu heiß werden lassen; Butter eignet sich weniger, weil sie zu schnell verbrennt. Nun mit einer Schöpfkelle etwas Teig in die Mitte der Pfanne geben und durch schnelles Drehen und Wenden gleichmäßig in der Pfanne verteilen (sollte es wirklich einmal viel zu viel Teig sein, besser zurück in die Teigschüssel gießen). So lange bei nicht zu hoher Temperatur backen, bis die Oberfläche fest wird und die Ränder ganz leicht bräunen, dann mit einem Holzspatel vorsichtig vom Pfannenrand lösen und wenden. Können wenden die Pfannkuchen natürlich durch geübten Schwung in der Luft!

Schaumpfannkuchen, Schmarrn und alle Pfannkuchen, die stark aufgehen, brauchen eine möglichst große und eventuell hitzebeständige Pfanne mit hohem Rand, wenn im Ofen fertig gegart wird. Zum Wenden von Schaumpfannkuchen einen ausreichend großen Teller auf die Pfanne legen, Pfanne und Teller gut festhalten und zusammen zügig drehen. Dann den Pfannkuchen vom Teller seitlich in die Pfanne zurückgleiten lassen und fertig backen.



Crêpepfanne mit Schieber

Für Crêpes gibt es spezielle Crêpepfannen mit niedrigem Rand und Holzschieber, mit denen sich der Teig ganz dünn verteilen lässt. Oder aber elektrische Crêpespfannen, bei denen die leicht gewölbte Pfannenseite erhitzt und kurz in den Teig getaucht wird. Der Teigfilm, der sofort haften bleibt, bäckt anschließend zum hauchdünnen Pfannkuchen aus.



Warm halten bei 60°

Pfannkuchen frisch auf den Tisch

Auch wenn alle schon erwartungsvoll am Tisch sitzen: Pfannkuchenbacken braucht Zeit. Darum die fertigen Fladen am besten im ca. 60° warmen Backofen auf einem Teller stapeln und zusammen auftragen. Bei Tisch nimmt sich dann jeder Pfannkuchen und Füllung wie er möchte. Oder Sie richten die Pfannkuchen an: Aufgerollt, zur Tüte gewickelt, als Päckchen gefaltet oder zu Vierteln geklappt. Fest aufgewickelte Rollen, die in Scheiben oder Stücke geschnitten werden, kommen besonders gut bei Kindern oder als Fingerfood-Häppchen an.

Sollten einmal Pfannkuchen übrig sein: Abgekühlt und fest in Folie gewickelt halten sie gut zwei Tage im Kühlschrank. Und wer noch später etwas davon haben will, legt Pergamentpapier zwischen die einzelnen Fladen und friert sie im Gefrierbeutel ein. Kalte oder leicht angetaute Pfannkuchen dann einfach in einer bei mittlerer Hitze erwärmten Pfanne kurz aufbacken oder im Waffeleisen erhitzen.

Gut zu wissen

Unsere Pfannkuchenrezepte sind zwar mit einer Pfanne von 25 cm Durchmesser gebacken, aber so berechnet, dass die verwendete Teigmenge auf jeden Fall vier Personen satt macht - egal, wie groß die Pfanne ist, mit der Sie backen. Notfalls bleibt eben am Ende ein Mini-Pfannkuchen, den sich alle teilen.

Steckbrief: Pfannkuchen und Co.

Eigentlich sind es fast immer die gleichen Grundzutaten. Und nur kleine Änderungen in ihrer Zusammensetzung haben große, dafür aber ungemein leckere Auswirkungen!



Pfannkuchen gemütlich dick und luftig weich. Dafür braucht es im Verhältnis zur Flüssigkeit reichlich Mehl und Eier. Noch kompakter werden Pfannkuchen durch Zugabe von zusätzlichen Eigelben. Den dickflüssigen Teig immer bei mittlerer Temperatur ausbacken. Einfachstes Grundrezept: 200-250 g Mehl, 1 Prise Salz (2-3 EL Zucker für süße Pfannkuchen) und 400 ml Milch gut verrühren, dann 4 Eier unterrühren, mind. 15 Min. quellen lassen.



Vollkornpfannkuchen kernig und gesund. Grundsätzlich gelingen Vollkornpfannkuchen nach demselben Prinzip wie Weißmehlpfannkuchen. Allerdings braucht man bei der Verwendung von Vollkornmehl, Buchweizen- oder Maismehl ca. 10 Prozent mehr Flüssigkeit, und die Teige sollten länger quellen (ca. 1 Std.). Damit die Pfannkuchen nicht zu kompakt werden, empfiehlt sich eine Mischung von Weißmehl und Vollkornmehl.



Crêpes knusprig dünn mit krossem Rand. Für einen flüssigen Crêpeteig, der sich schnell und dünn in einer möglichst heißen Pfanne verteilen lässt, braucht es wenig Mehl und viel Flüssigkeit. Etwas Mineralwasser anstelle von

Milch und flüssige Butter im Teig machen sie zusätzlich knusprig. Einfachstes Grundrezept: 120-150 g Mehl, 1 Prise Salz, 150 ml Milch und 3 Eier verquirlen. Dann 150 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser und 3 EL flüssige Butter unterrühren, 30 Min. quellen lassen.



Schaumpfannkuchen und Schmarrn himmlisch, luftig, leicht. Damit Pfannkuchen richtig in die Luft gehen können, brauchen sie Unterstützung. Einfachstes Mittel hierfür: die verwendeten Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und nach dem Quellen behutsam unter den Teig heben. Besonders luftig gehen sie im Ofen auf, dafür braucht es aber unbedingt eine ofenfeste Pfanne - idealerweise aus Gusseisen.



Pancakes luftig, klein und knuffig. Damit die Küchlein made in USA aufgehen und nicht klitschig werden, muss ein Backtriebmittel verwendet werden. Klassischerweise hilft Natron, normales Backpulver ist aber genauso gut geeignet. Wichtig: Backpulver mit Mehl mischen, und sobald die Flüssigkeit zugegeben ist, zügig verarbeiten und nicht allzu lange quellen lassen. Der Teig sollte eher fest sein und am besten in etwas mehr Fett ausgebacken werden.



Hefepfannkuchen dick und fluffig. Liwanzen, Blinis und alle anderen kleinen Pfannenhefeküchlein brauchen etwas Zeit. Damit die Hefe richtig geht, am besten immer einen Ansatz mit frischer Hefe und lauwarmer Flüssigkeit ca. 15

Min. vorquellen lassen. Dann mit den übrigen Zutaten verarbeiten und nochmals 30-45 Min. gehen lassen. Wer seinen Gästen schnelle Pfannkuchen servieren will: den Teig am Tag vorher zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für Süßschnäbel

Dicke Pfannkuchen mit Zucker bestreut oder mit Marmelade bestrichen sind die Lieblinge aus Kindertagen. Mindestens genauso gut sind hauchdünne Crêpes mit süßer Füllung oder fluffige Pancakes, mit denen man sich schon den Start in den Tag versüßen kann.



Brown-Butter-Pancakes

40 g Butter

2 Eier

Salz

250 g Mehl

2 EL Zucker

250 ml Milch

75 g saure Sahne

Fett zum Braten

Ahornsirup zum Servieren

Für 4-6 Personen (ca. 18 Stück à 10 cm Ø)

🕒 45 Min. Zubereitung