Pfannkuchen – der Grundteig, der immer gelingt

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 4 Personen

Zutaten

250 g Weizenmehl Type 405

500 ml Vollmilch

4 Eier (Größe M)

1 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Ostmann Meersalz fein

1 Teelöffel Fuchs Bourbon Vanille gemahlen

1 Messerspitze(n) Fuchs Kardamom gemahlen

1 Teelöffel Ostmann Zitronenschale gemahlen

40 g Butterschmalz zum Ausbacken

2 Esslöffel Zucker gemischt

1 Teelöffel Fuchs Zimt Ceylon gemahlen zum Bestreuen

Zubereitung vom Pfannkuchen Teig

1.

Teig anrühren

Verquirle Eier, Zucker, Ostmann Meersalz fein, die Fuchs Bourbon Vanille gemahlen, den Kardamom und die Ostmann Zitronenschale gemahlen mit der Hälfte der Milch. Erst wenn diese Mischung glatt ist, kommt das Mehl dazu.

Siebe das Mehl ein und rühre zügig zu einem dicken, glatten Teig. Gieße dann die restliche Milch in zwei Schüben ein – so entstehen keine Klumpen, weil der Teig nie zu dünn zum Rühren wird.

2.

Teig ruhen lassen

Decke die Schüssel ab und stelle sie 30 Minuten bei Zimmertemperatur beiseite. In dieser Zeit quillt das Mehl vollständig auf und der Teig wird spürbar dickflüssiger.

Rühre ihn danach einmal kurz durch. Ist er zu zäh geworden, verdünne ihn mit zwei bis drei Esslöffeln Milch, bis er wie flüssige Sahne vom Löffel läuft.

3.

Pfanne einbrennen

Erhitze eine beschichtete Pfanne von 24 bis 28 Zentimetern bei mittlerer bis hoher Hitze und schmilz einen Teelöffel Butterschmalz darin. Es muss zischen,

wenn ein Tropfen Teig hineinfällt – bei zu niedriger Hitze saugt sich der Pfannkuchen mit Fett voll.

Wische überschüssiges Fett mit einem Küchenpapier aus, sodass nur ein dünner Film bleibt.

4.

Pfannkuchen ausbacken

Gib eine kleine Kelle Teig in die Mitte der Pfanne und schwenke sie sofort kreisend, damit sich der Teig dünn verteilt. Backe den Pfannenkuchen zwei Minuten, bis der Rand sich hebt und die Oberfläche matt wird.

Wende ihn mit einem breiten Wender und backe ihn eine weitere Minute. Halte die fertigen Pfannkuchen auf einem Teller im Ofen bei 60 °C warm und schichte sie dabei nicht zu hoch, sonst dampfen sie durch.

5.

Servieren

Bestreue die heißen Pfannkuchen mit der Zimt-Zucker-Mischung und rolle sie ein. Der Zucker schmilzt auf der warmen Oberfläche leicht an und bildet eine dünne Kruste.

Alternativ bestreichst du sie mit Apfelmus oder Konfitüre und servierst sie zusammengeklappt.

6.

Zusatztipp: Pfannenkuchen herzhaft füllen

Lass Zucker, Vanille und Zitronenschale weg und würze den Teig stattdessen mit einer Prise frisch geriebener Muskatnuss und einem Esslöffel Schnittlauch. Damit werden aus dem süßen Grundteig Fladen für Spinat-Ricotta-Füllung oder geschmolzenen Käse.

Meal Prep funktioniert gut: Der Teig hält sich zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank und wird durch die längere Quellzeit sogar zarter. Vor dem Backen einmal durchrühren und gegebenenfalls mit Milch verdünnen.

Fertig gebackene Pfannkuchen lassen sich mit Backpapier zwischen den Lagen einfrieren und einzeln in der Pfanne oder im Toaster wieder aufwärmen.

Häufige Fragen zu Pfannkuchen.

Was ist der Unterschied zwischen Pfannkuchen, Eierkuchen und Crêpes?

Pfannkuchen und Eierkuchen sind dasselbe: Im Norden und Westen sagt man meist Pfannkuchen, im Osten Eierkuchen, im Süden auch Pfannenkuchen. Crêpes kommen aus Frankreich und werden aus einem dünneren Teig mit weniger Ei hauchdünn ausgebacken.

Wie werden Pfannkuchen schön dünn?

Der Teig muss so flüssig sein wie Sahne. Gib nur eine kleine Kelle in die heiße Pfanne und schwenke sie sofort, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Ist er nach der Ruhezeit zu dick, verdünne ihn mit zwei bis drei Esslöffeln Milch.

Warum reißen meine Pfannkuchen beim Wenden?

Meist ist die Pfanne nicht heiß genug oder du wendest zu früh. Warte, bis sich der Rand hebt und die Oberfläche matt ist, dann löst sich der Pfannkuchen von selbst. Auch die Ruhezeit hilft: Der Teig wird dadurch geschmeidiger und hält besser zusammen.

Wie viele Pfannkuchen ergibt der Teig?

Etwa acht dünne Pfannkuchen in einer Pfanne mit 24 bis 28 Zentimetern Durchmesser. Das reicht für vier Personen als Hauptgericht oder für acht als Dessert.

Wie mache ich Apfelpfannkuchen?

Schneide zwei säuerliche Äpfel in dünne Scheiben. Lege nach dem Eingießen des Teigs ein paar Scheiben in die Pfanne, backe die Unterseite goldbraun und wende den Pfannkuchen dann vorsichtig. Mit Zimtzucker bestreut servieren.