

Omelett oder Pfannkuchen

Zutaten für 4 Personen

5 Eier
 1/2 TL Salz
 3 EL Zucker
 1 TL Backpulver
 350 ml Milch
 300 g Mehl
 Öl zum Ausbacken



Zubereitung:

- Die Eier in ein hohes Rührgefäß schlagen und mit dem Schneebesen/Gabel verquirlen. Salz, Zucker, Backpulver und Milch gut unterrühren, dann das Mehl hineinsieben /oder löffelweise gut untermischen, bis kein Klümpchen mehr zu sehen ist (nehmen Sie ruhig einen Mixer zur Hand).
- Je dünner der Teig, desto dünner werden die Pfannkuchen. Dann den Teig noch eine viertel Stunde stehen lassen, damit das Mehl quellen kann.
- Eine beschichtete Pfanne erhitzen, Öl verteilen und ca. 1 Schöpfkelle Pfannkuchenteig (das zeigt nur die Erfahrung) in die Mitte geben. Durch Schwenken der Pfanne den Teig gleichmäßig verteilen und bei mäßiger Hitze braten. Der Teig muß sich leicht vom Pfannenboden lösen und sollte stellenweise gebräunt sein. Die Oberfläche darf nicht mehr flüssig sein.
- Den Pfannkuchen mit dem Pfannenwender umdrehen und auf der anderen Seite fertigbacken - anschl. auf einem Teller ablegen und warmhalten. Dann den nächsten Pfannkuchen machen usw....

Dazu passt Apfelmus, Apfelkompott od. Marmelade, bestrichen oder eingerollt.

Wissenswertes über Pfannkuchen:

Eierpfannkuchen, Pfannkuchen, Omelett oder auch Eierkuchen, egal wie der Pfannkuchen genannt wird, ist zusammen mit Apfelmus, Zucker, Marmelade oder Schokocreme mehr als nahrhaft und ein echt süßes Vergnügen für Jung und Alt. Sie können den Pfannkuchen auch herzhaft servieren, mit geriebenem Käse und Salami oder Thunfisch, auch ein Pilzpfannekuchen ist eine leckere herzhaft Variante.

Dies war mein erster Großeinsatz 1996 in der Küche..... für die Kinder.

Tipp: Vorher mal üben..... Die Ersten gelingen meist nicht!

Mein Lieblingskuchen

Zubereitung Donauwellen:

Für den Boden Butter schaumig rühren. Nach und nach im Wechsel Zucker, Eier, Salz hinzufügen und rühren, bis die Masse weißschäumig und der Zucker gelöst ist.

Mehl mit Backpulver darübersieben, kurz unterrühren. Den Teig halbieren. Eine Teighälfte mit Kakao und Milch vermischen. Die Fettpfanne des Backofens sorgfältig einfetten. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Den hellen Teig in der Fettpfanne glatt verstreichen und zuerst den dunklen Teig, dann die Kirschen darauf verteilen.

Sofort im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Gas: Stufe 2) auf der Mittelschiene 35-40 Minuten backen dann erkalten lassen.

Für die Creme das Puddingpulver mit etwas Milch anrühren. Die übrige Milch mit Salz und Zucker aufkochen, das Puddingpulver hineinrühren und unter Rühren aufkochen lassen.

Sofort vom Herd nehmen und unter häufigem Umrühren (damit sich keine Haut bildet) erkalten lassen. Butter mit Puderzucker schaumig rühren und löffelweise den Vanillepudding hinzufügen. Dabei müssen alle Zutaten die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt die Creme.

Die Buttercreme auf den Kuchen streichen und diesen kalt stellen. Für die Glasur das Fett schmelzen und wieder abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, das Kokosfett einrühren und diese Masse glatt auf der Creme verstreichen.

Nach Wunsch mit dem Brotmesser Wellenlinien ziehen, bevor der Guss völlig fest wird. Die Donauwellen bis zum Servieren kalt stellen, dann in gleichmäßige Stücke schneiden und ganz leicht mit Puderzucker bestäuben.

=====

Ausdrücke und Begriffe:

- Unterrühren, unterheben, verquirlen, .. da meint man alles zusammen mischen.
- Pürrieren Mit Quirl, Mixer, Stab alles klein machen.
- Blanchieren Mit heißem Wasser übergießen
- Ziehen lassen ... Herd ausschalten und Topf auf der Herdplatte stehen lassen.
- Köcheln lassen .. nicht Kochen lassen, Herdwärme reduzieren.
- Anschwitzen nicht zu heiß anbraten, nicht schwarz werden lassen.
- Glatt rühren bis keine Klumpen mehr sind (sämig, glatt).
- Passieren durch ein Sieb oder Filter laufen lassen.