

# Pfannkuchen-Teig

## **Für 10-12 Stück:**

150 g Mehl                                eine Prise Salz                                4 Eier  
250 ml Milch

## **Pilz-Frischkäse-Füllung:**

frische Pilze                                Frühlingszwiebeln                                Frischkäse  
Salz, Pfeffer                                Schnittlauch, Petersilie                                Butter

Für dieses einfache Pfannkuchenrezept, das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben, Eier mit Milch in einem anderen Gefäß kurz vermengen und dann langsam zum Mehl geben, dabei gut verquirlen, damit es keine Klümpchen gibt. Den Teig etwa 20 Minuten quellen lassen.

Eine Messerspitze Butter oder Butterschmalz in einer Pfanne aufschäumen lassen, etwas Teig eingießen und die Pfanne so drehen, dass sich der Teig gleichmäßig verteilt. Je nach Belieben können Sie Ihre Pfannkuchen dicker oder dünner gestalten, denn dieser Teig ist gerade flüssig genug, um auch noch als Crepe zu funktionieren, ergibt aber auch schön rustikale, dicke Pfannkuchen.

Wenn sich an der Seite der Pfanne der Teig leicht nach oben biegt, ist der richtige Zeitpunkt, den Pfannkuchen zu wenden. Danach nur noch kurz von der anderen Seite anbacken.

## **Pfannkuchen mit Hafermilch:**

Übrigens haben wir beim obigen Rezept auch mal die Milch durch Hafermilch ersetzt - und auch diese Pfannkuchen sind super gelungen und haben richtig fein geschmeckt, ohne die typische Hafernote. Wer also Pfannkuchen mit Pflanzenmilch zubereiten möchte, kann das hiermit bedenkenlos tun. Vegan sind die Pfannkuchen freilich nicht, wegen der Eier.

Dieses Pfannkuchen-Rezept schmeckt sowohl mit süßer sowie mit salziger Füllung, und der Teig ist relativ dünnflüssig, so dass Sie die Dicke Ihrer Pfannkuchen ganz einfach selbst bestimmen können. Wir mögen sie dünn, fast schon wie Crepes. Und dann am liebsten als Einlage in der Suppe.

Tipp: Auf einem warmen Teller und zugedeckt können Pfannkuchen kurze Zeit übereinander gelegt und warm gehalten werden. Abgekühlt und mit Frischhaltefolie bedeckt, halten sie sich auch bis zum nächsten Tag und können somit auf Vorrat vorgebacken werden.

## **Pilz-Frischkäse-Füllung:**

Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln und einen Teil der Kräuter kleinschneiden und unter den Frischkäse heben.

Die Pilze putzen und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Frischkäse auf die Pfannkuchen streichen, Pilze und die restlichen Kräuter darauf streuen, würzen und den Pfannkuchen zusammenrollen oder legen.

## **Teig-Varianten:**

Kräuter und Gewürze nach Geschmack beimischen.

Ggf. Schinken dünn geschnitten separat dazu reichen, nicht in den Teig geben.

Ggf. den fertigen Pfannkuchen mit fein geriebenem Käse bestreuen und im Ofen kurz überbacken.

Karotte vorher blanchieren oder kurz in der Pfanne rösten.

Frische Avocado in Würfel schneiden beimengen, scharf würzen.

Alexander Herrmann am 21. September 2021