

Inhalt

<i>Einfach - köstlich!</i>	7	Almkäse-Dinkelschmarren	40
<i>Erklärungen vorab</i>	9	Leberschmarren	40
„Übersetzung“ Österreichisch – Deutsch	9	Einfacher gemischter Grießschmarren	42
Abkürzungen	9	Eierschwammerlschmarren	43
Mengen	9	Erdäpfelschmarren	44
Literatur	9	(Kartoffelschmarren)	44
<i>Gebackene Teigfladen“ aus Pfanne oder Eisen</i>	10	Gemüseschmarren	45
Was ist was?	10	Champignonschmarren mit frischen Kräutern und Bergkäse	46
Kapitel 1: Schmarren	10		
Wortherkunft und Bedeutung	10		
Der Kaiserschmarren	11		
Zutaten & Mengenverhältnisse	11		
Teigbereitung	11		
Zubereitung	11		
Kapitel 2: Palatschinken, Pfannkuchen, Crêpes	12		
Wortherkunft und Bedeutung	12		
Zutaten & Mengenverhältnisse	13		
Kapitel 3: Omelett, Eierkuchen, Frittata	14		
Wortherkunft und Bedeutung	14		
Zutaten & Mengenverhältnisse	14		
Kapitel 4: Pancakes, Dalken, Liwanzen, Blini	16		
Was ist was?	16		
Wortherkunft und Bedeutung	16		
Zutaten & Mengenverhältnisse	16		
Kapitel 5: Waffeln	18		
Welches heiße Eisen soll's denn sein?	18		
Wortherkunft und Bedeutung	19		
Zutaten & Mengenverhältnisse	19		
Teigmenge & Backzeit	19		
Kapitel 6: Backteig	20		
In Teig getunkt und ausgebacken	20		
Zutaten & Mengenverhältnisse	20		
Kapitel 7: Die „Pfannkuchen“ anderer Länder: Wraps, Tacos, Fladen & dergleichen	21		
Was ist was?	21		
		Grundzutaten – Mengenverhältnisse	21
		<i>Allgemeine Informationen bevor's los geht</i>	22
		Mehl	22
		Zucker	22
		Fett zum Ausbacken	23
		Pfannen	23
		Backtemperatur und Backzeit	24
		Vielfalt ist gefragt, kein Einheitsbrei!	24
		<i>Kapitel 1 SÜSSE & PIKANTE SCHMARRENREZEPTE</i>	25
		Kaiserschmarren mit Rosinen	26
		Kürbiskernschmarren mit Honig	28
		Eierschmarren mit Kriecherkoch	29
		Ruck-Zuck-Topfenschmarren	30
		mit Erdbeeren	30
		Reisschmarren	30
		Kaiserschmarren mit Nektarinen am Spieß	32
		Schokoladenschmarren mit Kirsch-Pfefferminz-Mus	33
		Beeren-Topfen-Schmarren	34
		Grießschmarren mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott	35
		Karamellisierter Apfelschmarren	36
		Sauerrahmschmarren	37
		Spinatschmarren mit Schinken	38
		Semmelschmarren mit Buttermilch und Emmentaler	39
		<i>Kapitel 2 SÜSSE & PIKANTE PALATSCHINKEN, PFANNKUCHEN, CRÊPES</i>	47
		Palatschinken mit Fruchtmarkfülle	48
		Palatschinken mit Preiselbeersauce	49
		Crêpes Suzette	50
		Oberösterreichische Mostpalatschinken	51
		Palatschinken mit Topfen- und Heidelbeerfülle	52
		Kirschen-Mandel-Crêpes	54
		Weintraubenpalatschinken mit Weinchaudeau	55
		Vegane Crêpes mit Schokoladensauce	56
		Erdbeerpalatschinken	58
		Gegrillte Palatschinken mit Früchten	58
		Topfenpalatschinken mit Guss im Glas	59
		Überbackene Topfenpalatschinken	60
		Palatschinken-Kirschen-Topfen-Auflauf	61
		Suppe mit Bärlauch-Palatschinken-Würfeln	62
		Rindsuppe mit Wildkräuterfrittaten	63
		Gratinierte Crêpes mit Spinat	64
		Überbackene Spargel-Palatschinken	65
		Palatschinkenröllchen mit Topfenkren und Schinken	66
		Buchweizen-Haselnuss-Palatschinken	66
		Palatschinken mit Käsesauce	68
		Eierpfannkuchen mit Mangold und Käse	69
		Palatschinkenstrudel mit grünem Spargel	70
		Pikante Fleischpalatschinken	71
		Eierschwammerlpalatschinken	72

Vollwerthäppchen mit Rucola und Kochschinken	73
Pikante Palatschinkentorte mit Faschiertem	74
Palatschinken-Spinat-Auflauf mit Bergkäse	76
Buchweizenpalatschinken mit Gierschfülle	77
Wildkräuterpalatschinken mit Oberskren und Räucherlachs	78
Palatschinken mit Tomatengemüse	79
Tomaten-Speck-Palatschinken	80
Kartoffelpalatschinken mit Gemüsefülle	81
Dinkelpalatschinken mit Kräuterfüllung unter der Sauerrahm-Käse-Haube	82

Kapitel 3 **OMELETT, FRITTATA ODER „EIERKUCHEN“ SÜSS & PIKANT**

Marzipanomelett mit	
Bananen-Kakao-Creme	84
Schokoladenomelett aus	
Brandteig mit Früchten	85
Veganes Kokosomelett mit Früchten	86
Mini-Omelettküchlein mit Ribiseln	87
Omelett mit Roter Grütze	88
Holunderblütenomelett mit	
Erdbeerragout	89
Bauernomelett mit Sauerrahmsauce	90
Salbei-Zucchini-Frittata	91
Spargelfrittata	92
Nudelomelett	93
Souffliertes Omelett mit	
Räucherlachs und Kräutern	94

Kapitel 4 **SÜSSE & PIKANTE PANCAKES, DALKEN, LIWANZEN & BLINI**

Birnendalken	96
Ananas-Pancakes mit Rosenwassersirup	97
Vegane Pancakes mit Kürbiskern-Sirup-Glasur	98
Preiselbeerpfannkücklein	100
Blini gefüllt mit Himbeercreme	100
Böhmisches Liwanzen	102
Grießdalken mit Topfencreme und Holunderröster	102
Dalken mit Äpfeln und Crème fraîche gefüllt	104
Topfenpfannkücklein mit Zwetschkenkompott	105
Pikante Dalken mit Räucherlachs-Dip	106
Spinat-Pancakes mit Wachtelspiegeleieren und Lachskaviar	108
Zárskie bliny (Zarenpfannkuchen)	108
Buchweizenblini mit Forelle	110

Kapitel 5 **SÜSSE & PIKANTE WAFFELN**

Waffeln mit Melissen-Topfen-Creme und Erdbeeren	112
Apfel-Ingwer-Brandteigwaffeln mit grünem Apfeleis	113
Hirsewaffeln mit Zimtzucker	114
Schokoladenwaffeln mit Orangen-Bananen-Salat	115
Heiße-Liebe-Waffeln	116
Marzipanwaffeln mit Rumzwetschken	117

Reis-Buchweizen-Waffeln	118
Buchweizenwaffeln mit Lachstatar	119
Spinatwaffeln mit Creme-champignons	120
Käsewaffeln mit frischen Feigen	121
Maiswaffeln mit Speck-Rührei	122

Kapitel 6 **SÜSSE & PIKANTE BACKTEIG-GERICHTE**

Zwetschken in Backteig	124
Frittierte Holunderblüten („Hollerstrauben“)	125
Gebackene Honigfrüchte	126
Gebackene Weichseln	127
Pofesen mit Heidelbeermus	128
Pikante Zwetschken in Weinbackteig	129
Knusprige Grünkohlblätter in Backteig	130
Romanescoröschen und Jungzwiebeln im Weinteig	131
Gemischtes Gemüse im Backteig mit Joghurt-Kräuter-Dip	132

Kapitel 7 **DIE „PFANNKUCHEN“ ANDERER LÄNDER: WRAPS, TORTILLAS, FLADEN, TACOS**

Wezentortillas mit Lachs und Chiligmüse	134
Maisfladen mit Käferbohnen und Lauch	135
Tacos mit Chili-Rohkost und faschiertem Rindfleisch	136
Rohkost-Gemüse-Wrap	138
Wraps mit Avocadofülle	139
Steirer-Wrap	140