







# Pancakes

von Christine Sinnwell-Backes

Fotos von Udo Einenkel

Bassermann



## Warum ich Pancakes liebe

Es gibt wohl kaum ein Gericht auf der Welt, das so einfach zuzubereiten und dabei so unglaublich vielfältig ist wie Pancakes. Mehl, Milch, Ei, etwas Backpulver, Zucker und eine Prise Salz: Schon steht das Grundgerüst für die leckeren Teigfladen.

Weltweit erfreuen sich Pancake-Varianten großer Beliebtheit. Ob in Deutschland klassisch als Pfannkuchen oder als hauchdünne Crêpes in Frankreich, ob polnische Blinis oder finnische Pannukakku – aus wenigen Zutaten werden die herrlichsten Speisen, süß oder herhaft.

In Amerika, dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten, hat der klassische Pancake seine Heimat gefunden und unbegrenzt sind auch die Rezeptideen. Aufgestapelt zu hohen Türmen und mit Ahornsirup übergossen auf dem Frühstückstisch, als Fingerfood auf dem Büfett oder als Mittagsmahlzeit: Pancakes gehen immer!

In diesem Buch habe ich für Sie eine Vielzahl von Pancake-Rezepten zusammengestellt. Süße Varianten ebenso wie herzhafte. Von fruchtig-frisch bis würzig-mediterran, hier finden Sie Ihre Lieblingsrezepte.

Sie experimentieren gerne in der Küche? Dann sollten Sie sich auf keinen Fall die witzigen Varianten ab Seite 58 entgehen lassen. Zaubern Sie so ein Lächeln in die Gesichter Ihrer Lieben.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Ausprobieren und Nachbacken der Rezepte!

*Christine Zimmer-Backus*

### Über mich

Ich bin zweifache Mutter und lebe mit Mann und Kindern im Saarland. In meiner Freizeit backe ich gerne und teile seit Jahren nicht nur meine Rezeptideen auf dem Blog [www.littleredtemptations.com](http://www.littleredtemptations.com) mit meinen Lesern.



# Inhalt

Vorwort . . . . .	7
Tipps & Tricks zum guten Gelingen . . . . .	10

## Meine Rezepte

Süße Pancakes . . . . .	12
-------------------------	----

Herzhaftes Pancakes . . . . .	40
-------------------------------	----

Pancake-Art . . . . .	58
-----------------------	----

Danksagung . . . . .	73
----------------------	----

Rezeptregister . . . . .	74
--------------------------	----

Impressum . . . . .	76
---------------------	----

# Tipps & Tricks

## Pfanne oder Crêpes-Maker?

Wichtig ist eine gute Beschichtung. Dadurch braucht man weniger Fett und die Pancakes braten gleichmäßiger durch. Bei gut beschichteten Geräten kann das Fett sogar ganz weggelassen werden. Ein Vorteil des Crêpes-Makers: Hier hat man eine große Fläche und kann mehrere Pancakes gleichzeitig backen. Für die Figuren-Pancakes eignet er sich besonders gut, weil er keine Randerhöhung hat und man so besser arbeiten kann.

## Schneebesen oder Handrührgerät?

Wofür man sich entscheidet, ist eigentlich egal. Wichtig ist, dass der Teig nicht zu lange bearbeitet wird, weil er sonst zu zäh und trocken wird. Wenn ich ein Rezept habe, in dem das Eiweiß steif geschlagen werden muss, verwende ich häufiger das Handrührgerät, weil ich es dann sowieso in der Benutzung habe.

## Zutaten

Viel braucht man oft nicht, um leckere Pancakes auf den Tisch zu bringen. Doch sollten Sie auf gute Produkte zurückgreifen: Bio-Eier, Vollmilch mit Vollfettstufe, hochwertige Schokolade. Sie schmecken den Unterschied!

## Butter, Fette, Öle

Die meisten Pancakes brate ich in Sonnenblumenöl aus. Auch Kokosfett eignet sich gut. Butter hat hingegen einen zu niedrigen Siedepunkt und verbrennt zu schnell.



## Vanillezucker selbst gemacht

Zwei ausgeschabte Vanilleschoten in 400 g Haushaltszucker stecken und ca. zwei Wochen durchziehen lassen. Alles in einem leistungsstarken Mixer fein mahlen, und fertig ist ein dunkler, sehr aromatischer Vanillezucker.

## Gewürze und Aromen

Ob Sie in den Pancaketeig Vanille, Orangenschalenabrieb, Zimt oder andere Gewürze einarbeiten, hängt ganz von Ihrem Geschmack ab. Auch mit Likören und Sirupen kann man Geschmack an den Teig bringen. Wenn Sie mit verschiedenen Aromen experimentieren, können Sie die vorgestellten Rezepte einfach verändern und an Ihre Vorlieben anpassen.



## Reste?

Pancake-Reste kann man gut in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag kurz im Toaster aufbacken und sie werden schön knusprig. Am besten schmecken sie jedoch frisch. Deshalb besser den Teig bis zum nächsten Tag gekühlt aufbewahren und dann frisch zubereiten.

