



BESTES PFANNKUCHEN

Klaus Beste

Zutaten:

Pfannkuchen-Grundrezept			
½ l	Milch		
¼ l	kohlensäurehaltiges Mineralwasser		
½ l	aufgeschlagene Eier		
600 g	Weizenmehl		
Prise	Zucker		
Prise	Salz		

Alle Zutaten mit einander mischen und zu einer homogenen Masse verrühren, nicht schaumig rühren.

1. Pfannkuchen mit Champignons

Die geputzten und geteilten frischen Champignons in einer Tasse Wasser kochen und mit Soßenbinder leicht andicken. Würzen und eventuell mit einer Handvoll Röstzwiebeln verfeinern.

Die Pfannkuchengrundmasse in die Pfanne geben (eine Kelle) und in Pflanzenfett gold-braun backen. Nach dem Wenden die Champignons draufgeben, den Pfannkuchen zusammenklappen und servieren.

2. Der Klassiker: Speckpfannkuchen

Reichlich Schinkenspeck kurz in der Pfanne anbraten und die Pfannkuchengrundmasse darauf geben. Nach dem Anbraten den Pfannkuchen wenden und zwei ca. 2 cm dicke Käsestücke, vorzugsweise Camembert, darauf geben. Pfannkuchen zusammenklappen und mit Wildpreiselbeeren anrichten.

3. Pizzapfannkuchen

Die Pfannkuchengrundmasse in die Pfanne geben. Nach dem Wenden etwas Schinkenspeck draufgeben. Den Pfannkuchen mit italienischer Tomatensoße bestreichen und mit Wurst, Kochschinken und Käse belegen.

4. Pfannkuchen mit Kirschen

FrISChe oder tiefgekühlte Sauerkirschen mit wenig Wasser vorsichtig ankochen. Damit sie nicht vom Pfannkuchen rollen leicht andicken. Kirschen auf einen fertigen Pfannkuchen geben und nach Wunsch mit Puderzucker garnieren.