



Rezepte Pancake maker Model 99260





Inhaltsverzeichnis

Neutrale Pfannkuchen.....	3
Neutrale Poffertjes.....	3
Pfannkuchen mit Mandeln.....	4
Scotch-Pfannkuchen.....	4
Pfannkuchen mit Ricotta.....	5
Bananenpfannkuchen mit Pekannüssen und Ahornbutter.....	6
Blini mit geräuchertem Lachs.....	7
Buchweizen-Pfannkuchen mit Blaubeeren.....	8
Pfannkuchen mit Süßkartoffeln.....	9
Maispfannkuchen mit Honig.....	10

Rezepte zur Herstellung von Pfannkuchen

Sie können mit diesem Gerät sowohl kleine Pfannkuchen als auch Poffertjes (kleine niederländische Pfannkuchen) zubereiten. Die beiden Gerichte erfordern verschiedene Teigsorten. Sie können sich auch für einen von verschiedenen im Handel erhältlichen Pfannkuchen-Mix entscheiden.

Pfannkuchen-Mix

Für den Teig können Sie einen Fertigteig-Mix aus dem Supermarkt benutzen. Der Teig muss dann gemäß der Beschreibung auf der Packung verarbeitet werden.

Füllen Sie einen Spritzbeutel mit dem Teig und füllen Sie alle Öffnungen auf dem Backblech mit einem Klecks Teig. Überfüllen Sie die Öffnungen nicht, da der Teig aufgehen wird. Backen Sie die Waffeln für etwa 3 bis 5 Minuten im Pfannkuchen und Pancake Maker.

Teig selbst zubereiten

Das Grundrezept für Teig wird im Folgenden beschrieben. Es ist natürlich möglich eigene Variationen zu verwenden.

Neutrale Pfannkuchen

Zutaten

- 250 Gramm Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 große Eier
- 0,5 l Milch

Geben Sie das Mehl, das Salz, die Eier und die Hälfte der Milch in eine Schüssel und rühren Sie das Ganze mit einem Schneebesen oder Mixer glatt. Geben Sie die restliche Milch hinzu und lassen Sie den Teig stehen. Füllen Sie die Öffnungen im unteren Backblech mit etwa 1 Esslöffel Teig (bzw. einen Klecks, wenn Sie einen Spritzbeutel verwenden). Backen Sie die Pfannkuchen für etwa 3 bis 5 Minuten goldbraun.

Neutrale Poffertjes

Zutaten

- 60 Gramm Butter (bei Raumtemperatur) zum Backen
- 125 Gramm Puderzucker
- 185 Gramm Mehl mit Backpulver
- 20 ml Milch
- 2 große Eier
- 1 Prise Salz

Mixen Sie die Butter und den Zucker, bis Sie eine glatte Konsistenz erhalten. Fügen Sie dann die Eier hinzu. Geben Sie das Mehl mit etwas Salz und Milch in den Teig. Achten Sie darauf, dass keine Klumpen entstehen. Füllen Sie die Öffnungen im unteren Backblech mit etwa 1 Esslöffel Teig (bzw. einen Klecks, wenn Sie einen Spritzbeutel verwenden). Backen Sie die Pfannkuchen für etwa 3 bis 5 Minuten goldbraun.

Pfannkuchen mit Mandeln

Zutaten

- 115 g Mascarpone, Raumtemperatur
- 340 ml Wasser
- 1 EL Streuzucker
- 2 TL pure Mandelessenz
- 1 TL pure Vanilleessenz
- 450 ml Fertigmischung für Buttermilch-Pfannkuchen
- 115 g Mandelpaste, in halbe Stückchen geschnitten
- 30 g Butter, ungesalzen, Raumtemperatur

Mixen Sie Mascarpone, Wasser, Zucker, Mandelextrakt und Vanilleextrakt in einem Küchengerät, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Geben Sie die Pfannkuchen-Fertigmischung hinzu und mixen Sie mit Puls-Stufe, bis die Fertigmischung untergehoben ist. Geben Sie zum Schluss die Mandelpaste hinzu und mixen Sie einmal mit Puls-Stufe.

Erhitzen Sie das Crêpe-Gerät und schmieren Sie die Platten mit 15 g Butter ein. Backen Sie die Pfannkuchen 3-5 Minuten goldbraun.

Servieren Sie die Pfannkuchen mit Ahornsirup und frischen Himbeeren auf einem Teller.

Scotch-Pfannkuchen

Zutaten

- 225 g Mehl
- 3 EL Zucker
- 1 EL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 1/8 TL Muskatnuss, frisch gemahlen
- 2 große Eier, Raumtemperatur
- 300 ml Milch, Raumtemperatur
- ½ TL pures Vanilleextrakt
- 45 g Butter, ungesalzen, ggf. etwas mehr je nach Bedarf

Vermischen Sie Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Muskat in einer großen Schüssel. Schlagen Sie die Eier in einer anderen Schüssel auf und rühren Sie Milch und Vanille unter.

Schmelzen Sie die Butter in einer großen Eisenpfanne bei mittlerer Hitze. Mischen Sie die Butter unter die Milch. Geben Sie die feuchten Zutaten zur Mehlmischung hinzu und rühren Sie, bis ein dicker Teig entsteht.

Erhitzen Sie das Crêpe-Gerät. Backen Sie die Pfannkuchen 3-5 Minuten goldbraun. Servieren Sie die Pfannkuchen umgehend oder halten Sie diese auf einem Teller mit Folie bedeckt warm. Backen Sie den restlichen Teig und geben Sie ggf. mehr Butter in die Pfanne.

Pfannkuchen mit Ricotta



Zutaten

- 480 ml Wasser
- 65 g Kristallzucker
- 100 g Honig
- 1 ½ TL Vanilleextrakt
- 280 g Fertigmischung für Pfannkuchen und Waffeln
- 225 g Vollmilch-Ricotta
- 65 g Blaubeeren, gefroren
- Geschmolzene Butter

Verquirlen Sie 80 ml Wasser und Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das dauert ungefähr 5 Minuten. Rühren Sie den Honig hinein. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und halten Sie die Masse warm.

Verrühren Sie die restlichen 400 ml Wasser und die Vanille mit einem Gummispatel in einer großen Schüssel. Fügen Sie die Fertigbackmischung hinzu und rühren Sie kurz, bis die Backmischung feucht aber dennoch klumpig ist. Rühren Sie den Ricotta in die Backmischung und vermischen Sie alles vorsichtig, um den Ricotta unterzuheben und dabei die klumpige Konsistenz beizubehalten. Heben Sie die Blaubeeren unter.

Erhitzen Sie das Crêpe-Gerät und pinseln Sie die Platten mit der geschmolzenen Butter ein. Geben Sie die Teigmischung auf das Gerät. Backen Sie die Pfannkuchen 3 bis 5 Minuten goldbraun. Servieren Sie die Pfannkuchen mit Honigsirup.

Bananenpfannkuchen mit Pekannüssen und Ahornbutter



Zutaten:

- 500 ml Buttermilch
- 3 Eier
- 1 TL pure Vanilleessenz
- 280 g Mehl
- 1 ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 4 EL Zucker
- 50 g Pekannüsse, getoastet und fein gemahlen (nicht gehackt)
- 55 g Butter, ungesalzen und geschmolzen
- 3 geschälte Bananen, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- Staubzucker zum Garnieren
- Glasierte Pekannüsse zum Garnieren
- Ahornbutter (siehe Rezept unten)

Für die Ahornbutter:

- 225 g weiche Butter, ungesalzen
- 65 ml purer Ahornsirup
- 2 EL Honig
- 1 Blatt Backpapier

Erhitzen Sie das Crêpe-Gerät.

Vermischen Sie Buttermilch, Eier und Vanille in einer großen Schüssel. Vermischen Sie in einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Zucker. Vermischen Sie die feuchten und die trockenen Zutaten miteinander und zerdrücken Sie etwaige Klumpen mit einem Löffel. Heben Sie die Pekannüsse und einen Großteil der geschmolzenen Butter unter und verrühren Sie alles zu einem geschmeidigen Teig. Gießen Sie den Teig in das Crêpe-Gerät.

Backen Sie die Pfannkuchen 1 bis 1 ½ Minuten, bis sie fest sind, und drücken Sie dann vorsichtig die Bananen in den Teig. Bewahren Sie die Pfannkuchen auf einem Warmhalteteller im Backofen auf, während Sie die anderen Pfannkuchen zubereiten.

Schneiden Sie zum Servieren die Ahorn-Honig-Butter in Scheiben und stecken Sie diese Butterscheibchen zwischen die Pfannkuchen. Stellen Sie alles für 1 ½ Minuten in den Ofen. Bestreuen Sie die Pfannkuchen mit Staubzucker und den glasierten Pekannüssen.

Zubereitung der Ahorn-Butter: Vermischen Sie die Butter, den Ahornsirup und den Honig mit einem Spatel in einer Mixschüssel, bis alles gut vermischt ist. Rollen Sie die Butter in dem Backpapier zu einer Rolle auf und verdrehen Sie die Enden. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen lassen.

Blini mit geräuchertem Lachs



Zutaten

- 40 g Buchweizenmehl
- 95 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¾ TL Meersalz
- 210 ml Milch
- 1 Ei, besonders groß
- 110 g Butterschmalz, ungesalzen, gestückelt
- 225 g geräucherter Lachs, dünn geschnitten
- 50 g Crème Fraîche oder saure Sahne
- Dillzweige zum Garnieren

Vermischen Sie beide Mehle, Backpulver und Salz in einer Schüssel. Schlagen Sie in einer separaten Schüssel die Milch, das Ei und 15 g Butterschmalz auf. Anschließend unter die Mehlmischung heben. Erhitzen Sie 15 g Butterschmalz und geben Sie dann jeweils 1 TL Teig in das Crêpe-Gerät. Backen Sie die Blini 3-5 Minuten oder bis sie goldbraun sind. Backen Sie dann den restlichen Teig. (Reinigen Sie die Platte zwischen den Backvorgängen mit trockenem Küchenpapier.) Zur Seite stellen und warm halten.

Servieren Sie die Blini mit einer Scheibe geräucherten Lachs. Garnieren Sie mit etwas Crème Fraîche und einem Dillzweig.

Buchweizen-Pfannkuchen mit Blaubeeren



Zutaten:

- 90 g Buchweizenmehl
- 105 g Vollkornmehl
- 1 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ¼ TL Salz
- 240 ml Buttermilch
- 180 ml Milch, fettfrei
- 20 g Honig
- 2 große Eier
- 2 EL Rapsöl
- 300 g Blaubeeren, geteilt
- 160 g echter Ahornsirup

Vermischen Sie die Mehle, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel. Schlagen Sie in einer anderen Schüssel Buttermilch, fettfreie Milch, Honig, Eier und Öl auf. Rühren Sie die nassen Zutaten unter die trockenen Zutaten. Es reicht, die Zutaten ganz leicht zu vermischen. Rühren Sie 150 g Beeren unter den Teig.

Erhitzen Sie das Crêpe-Gerät.

Schöpfen Sie den Teig mit einem 60 ml Messbecher auf das Crêpe-Gerät. Backen Sie die Pfannkuchen 3-5 Minuten goldbraun.

Servieren Sie die Pfannkuchen mit Blaubeeren und Ahornsirup.

Pfannkuchen mit Süßkartoffeln



Zutaten:

- 4 Eier
- 850 g Mehl
- 450 g gerösteter Süßkartoffelbrei
- 60 g Zucker, braun
- 2 EL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 ½ TL Zimt, gemahlen
- 1 ½ TL Ingwer, gemahlen
- 1 ½ TL Muskatnuss, gemahlen
- 1 ½ TL Salz

- Milch
- Staubzucker
- Butter-Pekan-Soße (siehe Rezept unten)

Für die Butter-Pekan-Soße:

- 225 g Butter
- 570 g Zucker, braun
- ½ TL Salz
- 450 g Pekannüsse, gehackt
- 115 ml Doppelrahm

Vermischen Sie Eier, Mehl, Süßkartoffelbrei, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt, Ingwer, Muskatnuss und Salz. Verdünnen Sie den Teig ggf. mit etwas Milch.

Erhitzen Sie das Crêpe-Gerät. Gießen Sie den Teig auf die Platte. Backen Sie die Pfannkuchen 3 bis 5 Minuten goldbraun. Geben Sie die Pfannkuchen auf einen Teller und gießen Sie 3 Unzen Butter-Pekan-Soße über die Pfannkuchen. Nach Bedarf mit Staubzucker bestreuen.

Für die Butter-Pekan-Soße:

Schmelzen Sie langsam die Butter. Erhöhen Sie die Wärme bis auf mittlere Stufe und geben Sie dann den braunen Zucker und das Salz hinzu. Rühren Sie, bis der Zucker geschmolzen ist. Stellen Sie den Herd aus und geben Sie Pekannüsse und Rahm hinzu. Rühren Sie, bis alles gut vermischt ist.

Maispfannkuchen mit Honig



Zutaten:

- 1 Packung Fertigmischung für Mais-Muffins
- 2 frische Maiskolben, Maiskörner abgetrennt
- Schale von 1 Orange
- 2 Frühlingszwiebeln, sowohl das Weiße und das Grüne, fein gehackt
- 45 g Butterschmalz
- Honig

Mischen Sie den Mais-Pfannkuchenteig in einer großen Schüssel. Erhitzen Sie eine Eisenpfanne bei mittelniedriger bis mittlerer Hitze.

Rühren Sie Maiskörner, Orangenschale und Frühlingszwiebel in den Teig. Schneiden Sie 30 g Butter in kleine Stückchen und heben Sie diese unter den Teig. Wickeln Sie ein Stückchen Butter in ein Küchenpapier ein und beschmieren Sie damit das Crêpe-Gerät. Geben Sie den Teig in das Crêpe-Gerät und backen Sie die Pfannkuchen auf jeder Seite 3 bis 5 Minuten goldbraun. Backen Sie dann den restlichen Teig. Erhitzen Sie in der Zwischenzeit einen kleinen Topf mit Wasser bei niedriger Hitze; Wasser zum Sieden bringen. Nehmen Sie den Topf vom Herd und stellen Sie das Honigglas in das Wasser, um den Honig langsam zu erwärmen. Servieren Sie die Pfannkuchen auf einem Teller und träufeln Sie etwas Honig darüber.