

Pfannkuchen und mehr

Crêpes, Pancakes, Kaiserschmarrn,...

- [Crêpesteig](#)
- [Pancakes](#)
- [Kaiserschmarrn](#)

Crêpesteig

250 g	Mehl
500 ml	Milch
4	Eier
50 g	Margarine/Butter
1 Pck.	Vanillezucker

Reicht für 4 normal hungrige Nasen.

Zutaten klumpenfrei mixen und möglichst dünn in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig ausbacken.

Pancakes

180 g	Mehl
200 ml	Milch
3	Eier
2 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1/2 Pck.	Backpulver

Reicht für 2 normal hungrige Nasen.

Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz mischen und bereit stellen.

In einer neuen Schüssel das Eigelb mit dem Zucker schaumig mixen, anschliessend Milch und Mehl abwechselnd unter mixen zugeben.

Unter die fertige Masse den Eischnee heben.

Die Pancakes in einer Pfanne mit etwas Öl langsam ausbacken. Herd etwas über halber Flamme genügt.

Kaiserschmarrn

200 g	Mehl
300 ml	Milch
4	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
30 g	Zucker
1 Prise	Salz
Etwas	Butter

Reicht für 3 normal hungrige Nasen.

Eier trennen. Eiweiss steif schlagen. Restliche Zutaten glatt rühren, anschliessend das geschlagene Eiweiss unterrühren.

Den Teig in eine Pfanne geben, ca 1cm dick, und beidseitig anbraten. Wenn beide Seiten durch sind den Teig in kleine Stückchen reissen und nochmals kurz mit etwas Butter durch die Pfanne schwenken.