Rezept

Pfannkuchen mit Konfitüre

Ein Rezept von Pfannkuchen mit Konfitüre , am 15.08.2025

Zutaten

4	Eier (M)
1 Prise	feines Meersalz
ca. 400 ml	Milch
	Butterschmalz zum Ausbacken
	optional: Puderzucker zum Bestäuben
2 EL	Zucker
optional: ein wenig	abgeriebene Bio-Zitronenschale
175 g	Mehl
	Konfitüre zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für ca. 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1116 kcal

Zubereitung

1. Eier mit Zucker, Salz und eventuell Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts oder mit einem Schneebesen aufschlagen, dann die Milch unterrühren. Etwa ein Viertel des Mehls über die Eiermilch sieben und gründlich unterrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Das übrige Mehl auf diese Weise unterarbeiten, bis es aufgebraucht ist. Teig mind. 20 Min. quellen lassen (ein paar Stunden schaden aber auch nicht, hierfür allerdings abgedeckt in den Kühlschrank stellen). Dann den Teig noch einmal kurz durchrühren, ist er zu dickflüssig, ein wenig mehr Milch dazugeben.

2. In einer großen Pfanne (Oliver verwendet hier am liebsten eine unbeschichtete Edelstahlpfanne, auf der sicheren Seite ist man dagegen mit einer beschichteten Pfanne) ca. ½ TL Butterschmalz schmelzen lassen. Mit einer Schöpfkelle etwas Teig in die Mitte der Pfanne gießen und diese dabei schwenken, sodass sich der Teig darin gleichmäßig verteilt.

3. Den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze in 1-2 Min. goldbraun backen, mit dem Pfannenwender umdrehen (Mutige dürfen werfen!) und auch die zweite Seite goldbraun backen. Nicht verzagen, wenn der erste Pfannkuchen nichts wird – das ist ein ungeschriebenes Pfannkuchengesetz. Nach und nach wie beschrieben weitere Pfannkuchen backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Jeder bestreicht sich dann am Tisch seine Pfannkuchen selbst mit Konfitüre. Aufrollen, aufessen! Vorher eventuell noch mit Puderzucker bestäuben.