

# Joghurt-Dinkel-Brot



Foto von Anna Weidner

Rezept aus Genussmagazin Oktober 2015 und in Teilen von Anna Weidner abgewandelt

## **Zutaten:**

500 g Dinkel 1050 (oder 630)

500 g Weizen 1150 (oder 550)

1 EL Honig

3 TL Salz

1/2 Würfel Hefe

500 g Naturjoghurt

300ml Milch

## **Zubereitung:**

Honig, Milch, Joghurt und Hefe vermengen und auf ca 35° erwärmen. Restliche Zutaten zugeben und mind. 10min. kneten lassen (Knethaken).

Teig aus der Schüssel nehmen, in zwei Hälften teilen, jedes rund wirken und im Gärkorbchen ca 1 Std gehen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen. Teiglinge auf ein Backblech oder Pizzastein geben und nach Belieben einschneiden.

In den Ofen geben und in den ersten 10 min mit Schwaden backen. Dann Schwaden ablassen und bei 180° weiterbacken. Ca 50 min.

Einfach unten auf das Brot klopfen. Hört es sich hohl an, ist es fertig

---

## Hefezopf – Variationen

1. Rezept von lone\_bohne aus Chefkoch: Friedas genialer Hefezopf angepasst auf die Cooking Chef:



### Zutaten:

1Kg Weizenmehl Typ 405 oder 550  
500ml Milch  
80g Zucker (im Original 100g) (ein Teil als Vanillezucker)  
1 Würfel frische Hefe  
150g Butter in Stücken  
15g Salz  
2 Eier  
1 Ei (verquirlt) zum Bestreichen

nach Belieben:

Abrieb von einer Zitrone

Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Knethaken, 30°C

450ml Milch, Eier, Zucker, Hefe und Salz in die Kochschüssel geben und auf "min" so lange rühren lassen bis die Temperatur erreicht ist und die Hefe sich aufgelöst hat. Mit Schneebesen geht das schneller aber dann gibts ein Teil mehr zum Abspülen.

Schüssel aus der Maschine nehmen und das Mehl rein sieben.

Ca. 3 Minuten auf "min" kneten lassen. Dann 7 Minuten auf 1 weiter kneten. Bei Bedarf die restlichen 50ml Milch zugeben.

Die Butter stückchenweise und den evtl. Zitronenabrieb zugeben. Noch 2 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Schüssel abdecken und in der Maschine bei 30°C, Intervallstufe II gehen lassen bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat. Das sollte so 30-40 Minuten dauern.

Teig beliebig formen. Ergibt 2 Dreistrangzöpfe oder 2 Striezel wie auf dem Foto oben.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

30-40 Minuten bei ca. 30°C abgedeckt gehen lassen.

Mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen und ca. 35 Minuten backen.

In der Major oder Chef wird das Rezept genau so gemacht allerdings mit lauwarmer Milch und weicher Butter. Und die Gärzeit muss etwas verlängert werden.

Tipp Claudia Hu:

Claudia Hu`s Übernachtvariante von Fridas Hefezopf:

Claudia bereitet ihn abend zu und nimmt nur 4 gr. Hefe. Lässt ihn bei Raumtemperatur übernacht gehen. Morgens flechten,

solange der Backofen aufheizt ihn gehen lassen, dann ab in den Ofen.



Foto von Ari Dahms/Rezept Nr. 2

## 2. Weltbesten Hefezopf TM-Rezept von Ari Dahms ausprobiert und abgewandelt

### Zutaten:

250 g Milch

1 Würfel Hefe (bzw. bei längerer Gehzeit 0,5 Würfel Hefe)

25 g Butter

20 g Zucker

600 g Mehl

1 TL Salz

60 g Weißwein

60 g Zucker

### Zubereitung:

Milch, Hefe, Butter und Zucker in Kessel geben und 2,5 Min. 38 Grad, K-Haken

Anschließend Mehl, Salz, Weißwein und Zucker dazugeben und kneten (Knethaken, lt. Originalrezept 3 Minuten, ggf. lieber etwas länger kneten lassen)

Teig bei 38 Grad 1 Stunde gehen lassen mit aufgesetztem Spritzschutz.

Danach drei ca. 50-60 cm lange Stränge zu einem Zopf flechten und diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Zopf mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und

Mandelblättchen bestreuen. Weitere 20 Min. gehen lassen.  
Jede andere Form ist natürlich auch möglich.

Bei 180 °C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

*Tipp:*

Wer keinen Wein mag, kann auch 20 g Bianco Balsamico und 40 g Milch nehmen. Oder den Wein durch Wasser oder Apfelsatz ersetzen.



Rezept Nr. 3 – Gisela M./Variante mit 4 Strängen

### 3. Rezept von Peter Petersmann



[Foto Peter Petersmann/Rezept Nr. 3](#)

#### **Zutaten und Zubereitung:**

500 g Zopf- oder Weissmehl

0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen

0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Anmerkung Gisela: ich hatte 10 gr. + gehäufte EL LM)

1 TL Zucker

60 g Butter, in Stücken, weich

3 dl Milch (d.h. 300 ml), lauwarm zugeben.

Den Teig ca. 10 Min. kneten. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

1 Eigelb

Zopf flechten:

Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Eigelb bestreichen.

Backen:

ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

(Umluft auf einem 5 cm dicken Brotbackstein, welcher eine Stunde vorgeheizt wurde) (Anmerkung Gisela: ohne Brotbackstein waren 28 Minuten/180 Gr/0-U perfekt)

Backprobe: Klopft man auf die Unterseite des Zopfes und tönt es hohl, ist der Zopf genügend gebacken. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

#### **4. Variante als Vanilleschneckenudel:**

Hefeteig nach Anleitung zubereiten.

Vanillepudding kochen und kalt werden lassen.

Mit Hefeteig nach Gehzeit Viereck formen und Pudding darüber glatt streichen (am Rand etwas frei lassen).

Von der breiten Seite aufrollen.

Schneiden. Auf Blech legen, nochmals gehen lassen. Mit Ei bestreichen und/oder mit Zimt/Zucker bestreuen. Backen.



*Tipp Manfred Cuntz:*

*Striezel wird sowieso nie alt.*

*Am Backtag: Einfach Fetzen rauszupfen und essen.*

*Am nächsten Tag: In Scheiben schneiden und mit Butter und Konfitüre oder Marmelade oder Gelee essen.*

*Am dritten Tag: In Kaffee tunken oder arme Ritter oder Ofenschlupfer machen.*

*Am vierten Tag: Scheiben in Würfel schneiden für süße Croutons  
Und wenn immer noch was übrig ist: Würfelchen trocknen lassen  
und zu Bröseln reiben. Süße Brösel kann man immer brauchen.*

*Tipp Ines Glück und MarieNa:*

*Kann man auch eingefrieren (möglichst aber ohne Hagelzucker)  
und am Abend vor dem Essen herausholen, in leicht geöffneter  
Tüte lassen und am nächsten Morgen zum Frühstück essen.*

*Gut ist es auch, wenn man ihn ein paar Minuten früher aus dem  
Backofen holt, dann einfriert und dann bei Bedarf nach dem  
Auftauen fertigbacken.*

## WARNHINWEIS:

Haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

---

# Ricotta-Pfannkuchen mit roten Früchten und Banane



Rezept und Foto von Gisela Martin

## **Zutaten:**

300 gr. Ricotta

200 ml Milch

4 Eier

etwas Vanille (aus der Vanilleschote rausgekratzt)

180 gr. Mehl

halbe Packung Backpulver

Prise Salz

1 Tasse rote Früchte z. B. Kirschen, Himbeeren etc. (frisch oder TK)

2 Bananen

Butter zum Braten

etwas Honig

etwas Amarenakirschen bzw. die Flüssigkeit von Amarenakirschen

### **Zubereitung:**

K-Haken einsetzen, Milch und Ricotta rühren.

Eier trennen, Eigelb zu Milch-Ricotta-Gemisch geben. Vanille, Mehl, Backpulver nach und nach zugeben und alles glatt rühren.

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen)

Rote Früchte und Eiweiß in Ricottagemisch unterheben. Das geht prima mit der Unterhebtaste.

Reichlich Butter in Pfanne geben, Temperatur ganz niedrig und kleine Häufchen vom Teig in die Pfanne geben und die Pfannkuchen auf niedrigster Stufe von jeder Seite ca. 2 Min. braten.

Alle Pfannkuchen im Ofen (zusammen mit Tellern) warmhalten.

Mit Bananen und Honig/Amarenakirschen anrichten.

---

# **Knusper-Bratapfel mit katalanischer Creme**

Rezept von Gisela Martin

### **Zutaten**

4 Äpfel (Honey-Crunch ist perfekt, ansonsten Boskop)

30 gr. Butter

3 EL Rosinen

2 EL Rum

5 EL brauner Zucker

3 gehäufte EL zarte Haferflocken oder etwas Hafer und mit Flocker geflockt

5 EL Sahne

für katalanische Creme:

200 ml Milch

200 ml Sahne

1,5 Stangen Zimt

abgeriebene Schale halbe Zitrone

60 gr. brauner Zucker

4 Eigelb

### **Zubereitung:**

Rosinen waschen, abtrocknen und in Rum zugedeckt für eine Stunde einlegen.

Butter in Cooking Chef, Koch-Rührelement einsetzen, Temperatur an, Butter zerlassen (Anmerkung: das nächste mal würde ich es ggf. mit Flexielement versuchen, geht ggf. noch besser).

Haferflocken und Zucker zugeben, bräunen

Temperatur aus, Sahne und Rum-Rosinen dazugeben und weiterrühren lassen.

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstehen (ruhig etwas mehr ausstechen, damit genügend Platz ist)

Auflaufform fetten und mit Haferflocken ausstreuen

Äpfel mit Knuspermischung füllen, 30 Minuten bei 200 Grad im Backofen.

*Katalanische Creme* (kann man auch gut im Vorfeld vorbereiten, schmeckt auch kalt sehr gut und lässt sich auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren):

Milch, Sahne, Zimt, Zitronenschale aufkochen und zur Seite stellen und kalt werden lassen.

In Cooking-Chef-Schüssel Eigelb mit Zucker sehr schaumig schlagen (Ballonschneebeisen).

Hitzeschutz anbringen, Milch-Sahne-Mischung dazugeben, Temperatur 82 Grad, ständig Rühren lassen auf Stufe 1 damit

Eigelb nicht ausflockt. Nach ca. 10 Minuten sollte Creme legieren. Fertig.

---

## Pancakes - Variationen auch Vegan



Rezept und Foto von Hülya Braun

### **1. Rezept Mini-Pan-Cakes von Hülya Braun**

#### **Zutaten für zwei bis drei Personen:**

3 Eier

3-4 Esslöffel Zucker

100 ml Milch

200 Gramm Naturjogurt

150 Gramm Mehl

1 gehäuften Teelöffel Backpulver

#### **Zubereitung:**

Eier mit Zucker in die Rührschüssel geben und bei Stufe 4 rühren (Ballonschneebeisen). Milch und Jogurt dazugeben, weiter rühren zum Schluss Mehl mit Backpulver vermischen und dazu geben 3-4 Minuten, Stufe 5.

Ich fülle die Masse (flüssig) in meine Sahne Pistole und portioniere so kleine Fladen.

Halte immer kurz mit dem Finger zu damit nicht zuviel rausläuft .

Dazu gibts Puderzucker oder Erdbeermarmelade oder Honig



Fotos von Hülya Braun, Rezept Nr. 1

## 2. Rezept Vegane Pan-Cakes von Manuela Huber



Foto von Manuela Huber/Rezept Nr. 2

**Zutaten** für vier Stück:

200gr Buchweizen

100gr Dinkelmehl

Zwei sehr reife Bananen

bei Bedarf etwas Pflanzenmilch  
Agavendicksaft

### **Zubereitung:**

Buchweizen mahlen (Getreidemühle).  
Alles im Kessel mit dem K Haken vermischen.

In der Pfanne backen, gewünschte Früchte dazu....Bringt Power für den ganzen Vormittag

### **3. Rezept Amerikanische Pancakes**



### **Zutaten:**

1 1/2 cups Mehl  
3 1/2 tsp Backpulver  
1/2 tsp Salz  
1/4 cup Zucker  
1 1/4 cups Milch  
1 Ei  
3 tbsp geschmolzene Butter

### **Zubereitung:**

Zuerst die trockenen Zutaten in der Kenwood mit dem Ballonschneebeisen kurz vermengen und die flüssigen Zutaten separat in einem Rührbecher/ einer Schüssel vermischen. Nun die Milch-Mischung nach und nach unter die Mehl Mischung

rühren und ordentlich aufschlagen.

Dann immer 1/4 cup des Teiges in einer Pfanne rausbraten. Ich nehme hierzu Kokosfett. Gibt dem ganzen noch so das gewisse Etwas:)

Zum Servieren:

Die Pancakes stapeln und dazwischen immer ein bisschen Butter. Obendrüber dann etwas (oder auch viel – ja nach Geschmack 😊 ) Ahornsirup.

Lasst es euch schmecken 🍷

---

## Bananenmilch in der Cooking Chef



Foto: Doris Seelbach

### **Zutaten:**

1/2 Banane, in grobe Stücke gebrochen

Milch

ggf. 1/4 TL Vanillezucker

ggf. ein paar Löffel Joghurt

ggf. etwas Sahne

ggf. etwas Zimt

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in die Gewürzmühle geben, Milch bis max zur Max-Markierung in der Gewürzmühle auffüllen. Ca. 1 Min mixen. Fertig.

Bei größeren Mengen die Zutaten erhöhen und den Blender verwenden.

---

## Donuts – Variationen



Foto von Gisela Martin/1. Rezept

### **1. Rezept von Kerstin Hinz: Donuts (Hefe) mit der CC**

#### **Zutaten:**

60 gr. Zucker

2 EL lauwarmes Wasser

1 Hefewürfel frisch

375 gr. Mehl .

40 gr. zerlassene abgekühlte Butter

1 Ei

150 ml lauwarme Milch

1 Tüte Vanillezucker

1 Prise Salz

Frittieröl

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten (bis auf das Frittieröl) in die CC geben, Knethaken einsetzen, 34 Grad einstellen und zu einem schönen weichen Teig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde bei ca. 34 Grad gehen lassen. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Donuts mit Hilfe von einem großen und einem kleinen Kreisausstecher ausstechen (Anmerkung: wer die Donuts im Tefal Waffeleisen macht, empfiehlt sich ein 6-cm-Vorspeisenring zzgl. von Isi-Whip die Edelstahltülle für den kleinen Kreis), auf ein Backblech legen, zudecken und nochmals 1 Std. ruhen lassen. Anschließend die Donuts bei ca. 190 Grad 2-3 Min. frittieren (Anmerkung Gisela: zwischen 170 und 190 Grad, Alternativ 3 Minuten im Tefal Waffeleisen). Anschließend nach Wunsch glasieren (Wir haben sie mit Schokolade überzogen und mit Mandelkrokant bzw Zuckerperlen bestreut).



Fotos Aldona Led, Rezept Nr. 22. **Rezept von Aldona Led**

**Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 280 ml Milch
- 50 g Butter (Zimmertemperatur)
- 25 g frische Hefe
- 1 Ei
- 1 El Zucker
- 1 Prise Salz
- und genügend Frittieröl

**Zubereitung:**

Mehl auf Arbeitsfläche geben, in der Mulde die Hefe zerbröseln mit etwas lauwarmen Milch und mithilfe einer Gabel mischen, dann alle Zutaten hinzumischen und mit dem Knethaken rühren.

Teig ausrollen ca. 1 cm, und formen, auf ein Blech mit Backpapier geben und zugedeckt mit einem Tuch und einer warmen Decke ca. 1 Std gehen lassen.

Wenn sie hoch und fluffig aussehen vorsichtig von Blech lösen und ins 170° heiße Öl frittieren auf Küchentücher legen und dann im Zucker wälzen.

Ist sehr schnell zu machen und fluffig.

Reicht für ca. 26 -40 Stück, je nach Größe.

**3. Rezept/Backpulver/zur Verfügung gestellt von Nina Oberacker**



Fotos Nina Oberacker

In Tefal Snack Collection Nr. 11 herausgebacken

Für 48 Stück

**Zutaten:**

3 Eier

130 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

5 EL Öl

250 g Milch

260 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

zzgl. etwas Öl zum Einfetten

Dekoration alles was gefällt

**Zubereitung:**

Zuerst Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ganz fluffig aufgeschlagen mit dem Ballonbesen (ich glaube es geht auch mit weniger Zucker). Dann kurz die flüssigen Zutaten und zuletzt kurz Mehl und Backpulver (gesiebt) unterrühren, so dass das fluffige nicht verloren geht.



Die Form etwas einölen. Dann die untere Hälfte komplett mit Teig voll füllen, da wurden sie oben und unten gut gebräunt.



Nach ca. 3 Minuten waren sie fertig.



Warm sind sie zwar ohne Dekoration, aber unglaublich lecker.

Nachdem dem Abkühlen dekorieren (Schokolade, Zuckerguss, Puderzucker, ...).



---

## Gemüselasagne mit Spinat und Ricotta



Foto und Rezept von Gisela M.

### **Zutaten**

220 gr. Mehl Type 00  
220 gr. Hartweizengrieß oder Semola  
4 Eier  
1/2 TL Salz, 1 TL Öl  
500 gr. frischer Spinat  
2 mittelgroße Zwiebeln

1 Knoblauchzehe  
Öl zum Anbraten  
200 gr. Ricotta  
100 gr. Walnüsse  
100 gr. Creme fraiche  
5 große Fleischtomaten  
500 ml Milch  
2 EL Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian  
Butter zum Ausfetten der Form  
etwas Parmesankäse

### **Zubereitung:**

Nudelteig aus Mehl, Öl und Eier fertigen (Knethaken), mind. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleinerer Zwiebeln und Knoblauch mit Messer kleinschneiden, zur Seite legen

Dann Walnüsse im Multizerkleinerer mit Messer grob zerkleinern

Spinat waschen und putzen

Tomaten häuten und in kleine Stücke schneiden

Nudelteig in Teilstücken der Reihe nach in der Pastawalze zu langen Lasagnebändern verarbeiten (bei mir bis Teig Stufe 8, ich vermute aber dass die Pastawalzen unterschiedlich sind. Habe oft schon gehört, dass es bei Stufe 5 schon sehr dünn ist), trocknen lassen.

Koch-Röhrelement einsetzen, Öl in Schüssel erhitzen, Hälfte der Zwiebel-Knoblauchmischung anbraten. Tomaten und Creme fraiche zugeben, einkochen lassen, dauert ca. 45 Min.. Dann mit Salz und Pfeffer, Thymian sowie einem TL Zucker würzen. (Anmerkung: wenn man länger Zeit hat, länger köcheln lassen. Dann kann man sich auch den Löffel Zucker sparen). Wenn Sosse fertig ist die Walnüsse zugeben.

In anderem Topf ebenfalls Öl erhitzen, Zwiebeln anbraten und

dann Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen, abkühlen lassen. Überflüssiges Wasser auswringen, Spinat kleinschneiden, salzen und pfeffern. Ricotta untermischen.

500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat in einer zweiten Schüssel mit Ballonschneebeisen mixen, dann zu Flexi wechseln, Temperatur auf etwas über 100 Grad und eine Bechamelsosse herstellen.

Auflaufform mit Butter ausfetten.

Backofen vorheizen, ca. 190 Grad/Umluft.

Lasagne einschichten (erst Tomatensosse, dann Nudeln, dann Spinat etc.)

Mit Nudeln abschließen, dann die komplette Bechamelsosse darübergießen. Parmesan über Bechamel reiben.

Ca. 30 Minuten überbacken, bis gewünschte Bräunung erreicht ist.

P.S. Manchmal packe ich bei dieser Lasagne noch "Überraschungen" mit rein. Das können z. B. in der Grillpfanne angebratene Kartotten- oder Champignonscheiben sein oder hartgekochte Eierscheiben oder oder oder...

---

**Palatschinkentorte**

**Pfannkuchentorte**



Rezept und Foto von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

#### *Füllung*

1 pkg Faschiertes/Gehacktes (250g) 1/2 Zucchini

1/2 Paprika gelb u rot

1 kl Karotte

1/2 Dose geschälte Tomaten

Gewürze

Käse zum Überbacken

#### *Palatschinken/Pfannkuchen*

350ml Milch

3 Eier

250g Mehl

### **Zubereitung:**

#### *Füllung*

In der Schüssel der CC Zwiebel u Knoblauch geröstet, dann Faschiertes/Hackfleisch dazu. Dann geraspelte Karotte, 1/2 Zucchini u Stk roten u gelben Paprika klein geschnitten u dazu gegeben.

Alles mit dem Koch-Röhrelement auf ca 120C u Stufe 1 aufgekocht. Dazu noch Tomatenmark, 1/2 Dose geschälte Tomatenstücke dazu, Salz, Pfeffer, Majoran und ital. Gewürzmischung. Danach Röhrelement rausnehmen.

#### *Palatschinken/Pfannkuchen*

Habe dann gleich im Blender Milch, Eier u. Mehl gemixt und dann Palatschinken in der Pfanne herausgebraten.

Springform (22cm Durchmesser) abwechselnd mit Palatschinken u Fleisch geschichtet. Zuletzt obenauf Fleisch gegeben u mit Käse bestreut u bei 180c ca 20min gebacken. Knoblauchsauce u Gurkensalat dazu gemacht. Super lecker.

*Tipp:*

Ich wollte es eher hoch als groß u flach haben u hatte nach Fleischmenge entschieden. Mir sind trotzdem ca 5 Palatshinken übriggeblieben.

ACHTUNG: Stellt die Tortenform auf ein Blech mit Packpapier dann muss man weniger putzen. Es kam beim Füllen schon Saft raus. Ich habe extra nicht bis ganz am Rand das Fleisch



Fotos von Claudia Kraft

---

## Pfannkuchen



Foto Gisela M.

### **Zutaten:**

*(Achtung es folgen immer 3 Mengenangaben: die größte Menge ist für 4 Personen, dann für 2 Personen bzw. für 1 Person umgerechnet)*

4/2/1 Eier

300 ml/150 ml/75 ml Milch

100 ml/50 ml/25 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Prise Salz

1 EL/1 TL Zucker wenn süßer Belag

250gr/125gr/62 gr. Weizenmehl

(wenn man das Mehl erst zum Schluss in den Blender füllt, dann wird das Mehl besser vermixt und bleibt nicht am Rand hängen)

Butter zum Herausbraten

(ggf. 1 zerdrückte Banane im Teig)

### **Zubereitung:**

Eier mit ca. der Hälfte der Milch in Blender geben und ca. 1/2 Minute schaumig schlagen.

Restliche Milch und Mineralwasser zugeben und nochmals mixen.

Mehl, Salz, ggf. Zucker zugeben und mixen (Anmerkung: Gisela M.: gerne auch 1 Minute oder etwas länger, dann wird der Pfannkuchen fluffiger, allerdings nur wenn die Bedienungsanleitung dies zulässt).

Gut schmeckt auch, wenn eine Banane mit in den Mixer gegeben wird (gute Resteverwertung, wenn eine Banane schon zu weich zum Essen ist)

Teig sollte möglichst eine halbe Stunde vor Verarbeitung ruhen. Aber wenn der Hunger groß ist, geht es auch direkt.

Mit Butter in der Pfanne herausbacken.

*Tipp Thomas Schönweitz: Mineralwasser kann auch durch Bier ersetzt werden. Die feinperlige Kohlensäure macht den Teig fluffig. Und bei dunklem Bier wirds etwas malzig. Einfach mal testen.*

Tipp Doris Ostermann:

Gemüse, Käse, Schinken, Salami nach Wahl im Multi mit Messer zerkleinern und etwas auf Pfannkuchenmasse geben. Dann zusammen und auf die andere Seite drehen. Ich reduziere dann die Hitze etwas und lasse sie noch 2-3 Min. durchziehen.



Fotos Doris Ostermann