

Pancake mit Buttermilch in der Tefal Snack Collection



Foto Petra Böttcher

Die fluffigsten Pancakes, die ich kenne

(als Hauptgericht für 2-3 Personen)

Rezept:

400 ml Buttermilch

und

2 Eier

gut verrühren (Anmerkung Gisela: ich habe den K-Haken genommen).

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

mischen und in die Buttermilch-Ei-Masse rühren (ebenfalls mit K-Haken).

Zum Schluss noch 3 Teelöffel neutrales Öl einrühren.

Ab in den vorgeheizten Pancakemaker mit Pancakeplatte und warten, bis das grüne Licht angeht ... fertig!

Mit Zimt und Zucker, Apfelmus oder bei den Temperaturen mit Eis genießen ☐



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, ...).

