

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

### **Pfannkuchen bleiben stets beliebt!**

#### **Pfannkuchen**

Grundrezept für 4 Personen:

In einer Schüssel 250 gr. Mehl mit 3/8 l Milch - die Hälfte der Milch kann durch Mineralwasser oder Bier ausgetauscht werden -, 5 Eiern, einer Prise Salz und ggf. etwas abgeriebener Zitronenschale oder Vanille verquirlen. Den Teig etwa eine halbe Stunde ruhen lassen und danach portionsweise in einer gebutterten Pfanne beidseitig abbacken. Bis zum Servieren warm halten. Als Hauptgericht darf's gern ein doppeltes Rezept sein.



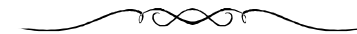
Und nun zwei Variationen:

#### **Mexikanische Rolle**

1 Dose mexikanisches Gemüse abtropfen und mit etwas Gewürzketchup würzen und alles auf 4 Pfannkuchen verteilen und aufrollen.

#### **Schoko-Pfannkuchen**

Etwas Nuß-Nougatcreme und evt. Eierlikör auf Pfannkuchen verteilen. Mit gerösteten Mandelblättern servieren.



#### **Speckeierkuchen**

##### **Zutaten:**

250 gr. Mehl  
1 Fl. Bier (0,33)  
5 Eier  
150 gr. Speck  
Butterschmalz

##### **Zubereitung:**

Einen etwas festeren Eierkuchenteig zubereiten. Nach dem Quellen gewürfelten Speck (fetter oder durchwachsener - je nach Geschmack) in etwas Schmalz bräunlich auslassen und mit dem Teig bedecken und beidseitig backen. Dazu passt sehr gut ein frischer grüner Salat.

#### **Zimt-Pfannkuchen**

##### **Zutaten:**

200 gr. Mehl  
2 Essl. Zucker  
6 Eier  
300 gr. Jogurth, 150 ml Milch  
1 Teel. Zimt, 1 Prise Salz

##### **Zubereitung:**

Alle Zutaten zusammen gut zu einem Pfannkuchenteig verrühren und rund ½ Stunde ruhen lassen. Nacheinander dünne pfannengroße Pfannkuchen beidseitig abbacken. Dazu passt z.B. eine Orangensoße. Dazu ¼ l Orangensaft mit 1 bis 2 Essl. Zucker in einer

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Pfanne reduzieren und zum Ende noch mit etwas  
Orangenlikör versetzen.

### **Eier satt!**

„Eier geev dat man eenmal in't Johr, denn kunn'n de Lüd awer so veel eeten as se wull'n...“  
Diesen Osterbrauch gibt es noch heute in einigen Familien. Den alten Geschichten zur Folge  
sollen manche bis zu 30 Eier „verdrückt“ haben. Übrigens, brauchte Bismarck 9 - 16 Eier zum  
Frühstück. Er wurde 83 Jahre alt! Und Karl der Große verspeiste sogar 100 Eier wöchentlich!

Nun wünschen wir ein frohes Osterfest!

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M