

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

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



**Hmm! Lecker!  
Heute gibt es Pfannkuchen!**

Pfannkuchenrezepte aus aller Welt  
und Schleswig-Holstein

## Palatschinken

Zutaten:

150 gr. Mehl

¼ l Milch

3 Eier

1 Essl. Butter

1 Essl. Zucker, Salz

Butter zum Backen

Zubereitung:

Zerlassene Butter und alle anderen Zutaten zu einem zähflüssigen Eierkuchenteig gut verrühren. 30 Minuten quellen lassen. Pfannkuchen von ca. 15 cm Durchmesser beidseitig in Butter backen. Wer mag kann sie mit Fruchtaufstrichen oder mit fruchtigem Sahnequark bestreichen und aufgerollt zum Verzehr anbieten.

## Nuss-Blini

Zutaten:

6 Essl. gemischte Nüsse

3 Essl. Mehl

3 Essl. Buchweizenmehl

1 Essl. Zucker

Prise Salz

2 Eier

50 ml Milch

Zubereitung:

Die Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln u.a.) mit der Hand grob hacken. Zusammen mit allen anderen Zutaten zu einem dicken Pfannkuchenteig verrühren und mind. ½ Stunde ruhen lassen. In einer gebutterten Pfanne nacheinander kleine Pfannkuchen beidseitig abbacken. Dazu schmeckt ein Apfelkompott.

## Amerikanische Pfannkuchen

Zutaten:

250 gr. Mehl

1 Essl. brauner Zucker

Salz

150 ml Milch

4 Eier

1 Pkt.

Weinsteinbackpulver

Zubereitung:

Das Mehl, den braunen Zucker und das Salz mischen, die Milch und die Eier dazugeben und kräftig zu einem Teig verschlagenen. Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann erst das Weinsteinbackpulver direkt vor dem Backen gut unterrühren. Dieses Backpulver verflüchtigt sich relativ schnell, deshalb müssen die Pfannkuchen ohne große Unterbrechung gebacken werden.

*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 -

## Buttermilch-Förtchen

Zutaten:

½ l Buttermilch

5 Eier, 350 gr. Mehl

1,5 Essl. Zucker

Vanille, Zimt, Kardamom

1 Teel. Zitronenschale

½ Teel. Natron

100 gr. Rosinen

100 gr. Mandelblätter

Zubereitung:

Diese Förtchen sind ganz schnell und einfach zuzubereiten. Sie sind lecker und saftig. Alle Zutaten werden sehr gut miteinander verrührt. Dann in kleinen Portionen in einer gefetteten Förtchenpfanne auf der Herdplatte beidseitig auspacken. Je nach Größe ergeben sich ca. 30 - 40 Teigbälle.

Förtchen oder auch Futtjes genannt sind gleich welcher Rezeptur eine norddeutsche Spezialität. Für gewöhnlich werden sie mit Hefe gebacken. Das besondere an dieser Pfannkuchenart ist die Förtchenpfanne, eine spezielle Pfanne mit 7 bis 9 halben kugeligen Ausbuchtungen in der die Bällchen beidseitig in etwas Fett ausgebacken werden. Früher gehörte dieses Gebäck in die Körbe der zu Silvester durch die Dörfer ziehenden Rummelpott-Kinder.



*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