

# MASCARPONE PFANNKUCHEN ZUM FRÜHSTÜCK

## MASCARPONE PFANNKUCHEN ZUM FRÜHSTÜCK

Es passiert ja selten, aber ab und an stellen wir Sonntags tatsächlich fest, dass wir keine Brötchen im Haus haben. Dann ist ganz sicher immer etwas Brot eingefroren und so wäre ein Strammer Max eine schöne Idee - aber was wenn es etwas Süßes geben soll? Dann sind Eierkuchen, den meisten eher als Pfannkuchen bekannt, eine ganz einfache Alternative. Und weil ich noch einen angefangenen Becher Mascarpone im Kühlschrank hatte habe ich damit experimentiert. Das Ergebnis - super leckere und fluffige Mascarpone Pfannkuchen! Mit Nutella, Zucker und Zimt und einem Klecks Apfelmus ein tolles Frühstück!



### Zutaten für 4 Pfannkuchen:

250ml Milch

60g Mascarpone

140g Mehl

3 Eier

1/2 TL gemahlene Vanille

1 Prise Salz

etwas Rapsöl

Optional:

Nutella

Zucker + Zimt

Apfelmus

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen zu einem glatten, flüssigen Teig schlagen. 10 Minuten ruhen lassen.



Das Öl in der Pfanne erhitzen und eine große Suppenkelle Teig in die Pfanne geben und sofort verteilen.



2-3 Minuten anbraten, wenden und auch von der anderen Seite noch 2 Minuten braten. Den Mascarpone Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und sofort die nächste Portion Teig hinein geben.

Den fertigen Pfannkuchen mit Zucker und Zimt bestreuen oder mit Nutella bestreichen und zweimal falten. Mit den folgenden Pfannkuchen ebenso verfahren.

Wer möchte kann die super fluffigen Mascarpone Pfannkuchen mit Apfelmus oder einem anderen leckeren Kompott servieren.

Schnell gemacht und ein super leckeres Wohlfühlfrühstück!



---

## HERZHAFTER PFANNKUCHEN / EIERKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS

### HERZHAFTER PFANNKUCHEN / EIERKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS

Die letzten Sommerrezepte wollen verbloggt werden – dazu zählt auch dieser herz hafte Pfann-/Eierkuchen mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich. Ein schnelles (Reste-)essen, ein schnelles

Rezept!



Zutaten für 1 Pfannkuchen (1-2 Personen):

100g Mehl

1 Ei

120ml Milch

1 Prise (Bärlauch-)Salz

1/2 TL Backpulver)

etwas Öl (z.B. Rapsöl)

2 EL Sahne-Meerrettich

3-4 Blätter Eichblattsalat

3 Scheiben Räucherlachs

Optional:

etwas Kaviar

etwas Salatgurke

etwas mehr Meerrettich

Zubereitung:

Für den Teig verrühre ich Mehl, Ei, Milch, Salz und Backpulver zu einem glatten Teig. In der Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und den Teig darin zu einem leckeren Pfannkuchen backen.



Den Pfannkuchen mit Sahne-Meerrettich bestreichen, dann eine Hälfte mit Salat und Räucherlachs belegen. Den Pfannkuchen zusammenklappen.

Zusätzlich kann man, je nach Lust und Laune, noch ein paar Scheibchen Gurke, etwas Kaviar und etwas mehr Meerrettich auf dem Teller platzieren.

Schnell und unkompliziert!

---

# HERZHAFTE EIER- / PFANNKUCHEN MIT RUCOLA UND PARMASCHINKEN

## Herzhafte Eier- / Pfannkuchen mit Rucola und Parmaschinken

Die Frittaten Suppe und das blumige Kaviarherz haben Lust auf mehr gemacht - deshalb gab es bei uns zum Frühstück diese leckeren, herzhafaten Pfannkuchen mit Ziegenfrischkäse bestrichen und mit Rucola und Parmaschinken gefüllt. Darüber habe ich etwas Manchego gerieben. Super lecker!



### Zutaten für 2 Pfannkuchen:

100g Mehl

1 Ei

120ml Milch

1 Prise (Bärlauch-)Salz

1/2 TL Backpulver

etwas (Knoblauch-) Öl

2 EL Ziegenfrischkäse

2 Hand voll Rucola

6-8 Scheiben Parmaschinken

etwas Manchego (oder Parmesan / Pecorino)

### Optional:

1 Tomate

Pfeffer & Salz

### Zubereitung:

Mehl, Ei, Milch, Salz und Backpulver werden in einer ausreichend großen Schüssel mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig gerührt.

In der Pfanne erhitze ich ein paar Tropfen Knoblauchöl, dann kommt der Teig hinein. Schnell und gleichmäßig verteilen und von beiden Seiten gold-braun ausbacken.

Aus der Pfanne holen und auf einer Hälfte mit Ziegenfrischkäse bestreichen.



Nun ist bei mir dummerweise folgendes passiert – ich will mein Foto machen und stelle fest, dass die Kamera im Wohnzimmer liegt. Also flitze ich rüber, wieder zurück und stelle fest, dass der Speicherchip im Computer steckt. Also flitze ich wieder rüber, wieder zurück und mache mein Foto (das ihr oben seht). Genau das ist der Moment wo es anfängt verbrannt zu riechen. Pfannkuchen Nummer 2 ist hinüber... den kann man in die Ecke stellen. Leider ist auch der Teig alle – also nicht ablenken lassen! Wir haben uns dann halt einen geteilt.

Auf den Ziegenfrischkäse kommt jetzt der Rucola.



Und auf dem wird wiederum der Parmaschinken ausgelegt.



Zusammenklappen, eine Tomate dünn aufschneiden und mit auf den Teller legen.



Jetzt habe ich noch etwas Manchego über den Pfannkuchen gerieben und die Tomatenscheiben mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Frühstück ist fertig!



---

## EIER- / PFANNKUCHEN MIT SCHOKO-BANANENFÜLLUNG

### EIER- / PFANNKUCHEN MIT SCHOKO-BANANENFÜLLUNG

Mal wieder ein süßes Eierkuchenfrühstück – passt aber auch so schön, ich habe einiges an Obst da und das möchte gegessen werden. Außerdem liebe ich Schoki-Bananen Eierkuchen. Einfach nur lecker!



### Zutaten für 2 Personen:

2 Eier

200g Mehl

200ml Milch

1 TL Backpulver

2 EL Zucker

1 Prise gemahlene Vanille

1 Prise Salz

etwas Öl

1 Banane

3-4 EL Nutella

etwas Obst

### Zubereitung:

Ich gebe Mehl, Eier, Milch, Backpulver, Salz, Zucker und die gemahlene Vanille in eine ausreichend große Schüssel und mixe alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig. In einer beschichteten Pfanne erhitze ich etwas Öl, dann kommt der Teig dazu. Möglichst dünn verteilen und von beiden Seiten ausbacken.

In dieser Zeit schneide ich die Banane in dünne Scheiben. Die Nutella habe ich immer bei Zimmertemperatur im Vorratsschrank, da stelle ich jetzt nur kurz das Glas direkt neben die Pfanne, dann ist sie flüssig genug. Den fertigen Eierkuchen aus der Pfanne heben und direkt den Teig für Nummer 2 hinein geben.

Den Eierkuchen belege ich auf einer Hälfte mit Bananenscheibchen...



... dann kommt etwas Nutella darüber ...



... zusammenklappen ...





... und auch auf den Eierkuchen noch etwas Nutella geben. Ich ziehe dafür mit dem Löffel und der weichen Nutella Schlangenlinien.



Das Gleiche mache ich auch mit dem zweiten Eierkuchen – dann ist das Frühstück auch schon fertig.

Einfach nur lecker!



Und weil sie so schön schokoladig sind, sind diese Pfannkuchen mit dabei beim Event:



---

## BLUMIGES KAVIARHERZ

### BLUMIGES KAVIARHERZ

Wer seinem / seiner Liebsten mal in 5 Minuten ein kleines, romantisches Häppchen zaubern möchte, weil das „große“ Essen einfach noch ein bissl auf sich warten lässt oder einfach als kleines Leckerchen zwischendurch – der kann mit diesem Herz nichts falsch machen. Ein kleiner Eier- / Pfannkuchen als Herzchen ausgestochen, mit Kaviar und Meerrettich bestrichen und mit rotem Basilikum und den passenden Blüten verfeinert.



Zutaten für 2 Häppchen:

2 EL herzhafter Pfannkuchenteig

(100g Mehl + 1 Ei + 120ml Milch + 1 Prise (Bärlauch-)Salz + 1/2 TL Backpulver)

etwas Öl – hier Knoblauchöl

1 TL Meerrettich

1 TL Kaviar

6 Blätter Basilikum

einige Basilikumblüten

#### Zubereitung:

Der Pfannkuchenteig ist ratz-fatz gemacht. Ich gebe Mehl, Ei, Milch, Backpulver und eine gute Prise Bärlauchsalz in eine Schüssel und rühre alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig. In dieser Zeit erhitze ich schon ein paar Tropfen Knoblauchöl in meiner Spiegelei-Pfanne.



2 EL von dem Eierkuchenteig in die Pfanne geben und backen, wenden und auch von der anderen Seite kurz anbraten. Den Eierkuchen aus der Pfanne heben und mit dem Plätzchenförmchen 2 Herzen ausstechen.

Die Herzen bestreiche ich ungefähr zur Hälfte mit Meerrettich, auf die andere Hälfte kommt der Kaviar. Dann werden die Herzchen nett angerichtet, hier auf kleinen Häppchenlöffeln. Das Ganze dekoriere ich mit Basilikumblättern und einigen kleinen Basilikumblüten.

Die Herzchen dauern wirklich kaum länger als 5 Minuten.

Eine kleine Liebeserklärung...



Und weil es so schön passt sind diese kleinen, blumigen Herzchen mit dabei beim Event:

---

## RINDERSUPPE MIT FRITTATEN-STREIFEN

### Rindersuppe mit Frittaten-Streifen

Ich habe vor 16 Jahren im Ski-Urlaub in Österreich mal eine Suppe gegessen. Jetzt werdet ihr sagen: „Nein wirklich!? Vielen Dank für diese Mitteilung“. Dazu muss ich dann sagen: Es gab jeden Tag eine Vorsuppe – aber diese ist die Einzige, die mir in Erinnerung geblieben ist! Und ich war damals erst 12... Die Suppe selbst ist ganz einfach – eine klare Rindersuppe mit Eierkuchen-/Pfannkuchen-/Palatschinkenstreifen (wie auch immer ihr sie bei euch nennt), aber trotzdem war die Suppe so lecker, dass ich sie in all den Jahren nicht vergessen habe. Deshalb war es auch vollkommen klar, dass diese Suppe zum Österreich-Event gekocht werden muss. Das Ganze hat perfekt gepasst weil ich die Rinderbrühe vom Tafelspitz, den es als Hauptgericht gegeben hat, in dieser Suppe gleich mit verwenden konnte. Ein schöner Einstieg für unseren Österreich-Abend!



### Zutaten für 2 Personen:

100g Mehl

150ml Milch

1 Ei

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz, hier Bärlauchsalz

1/2 Bund Schnittlauch oder 2 Frühlingszwiebeln

### Für die Rinderbrühe:

2 Scheiben Rinderknochen (ca. 200g)

200g Suppenfleisch

3 Lorbeerblätter

1 TL Pfefferkörner

5 Wacholderbeeren

200g Knollensellerie

1 Petersilienwurzel

1 Karotte

Pfeffer & Salz

oder wie hier: 1 L Rinderbrühe vom Tafelspitz

### Zubereitung:

Ich habe abgekürzt und mir von dem fast fertig gekochten Tafelspitz knapp 1 L von der stundenlang gekochten Rinderbrühe gemopst. Die Alternative ist es, die Rinderknochenstücken, das Suppenfleisch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in 1,5 l kaltes Wasser zu geben, das Ganze aufzukochen, immer wieder den Schaum abzuschöpfen und es 1,5 Stunden lang auszukochen. Wie auch immer man sich entscheidet, Hauptsache es ist kein Brühepulver, das würde bei so einem schlichten, klaren Süsschen einfach nicht gut passen. Ich schöpfe jedenfalls ein paar Kellen aus dem Tafelspitztopf und gieße die Suppe durch ein Sieb. Das Gemüse kommt weg. Die Suppe halte ich bei mittlerer Hitze warm (hier Stufe 3 von 9).



Jetzt rühre ich aus Mehl, Ei, Milch, Backpulver und Bärlauchsalz einen glatten Teig an. Dann backe ich in der Pfanne mit wenig Fett einen möglichst dünnen Eierkuchen / Palatschinken.



Die Rindersuppe mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken. Den Eierkuchen aus der Pfanne heben und in dünne Streifen schneiden. Jetzt fällt es mir auf – verdammt, ich habe beim Einkaufen den Schnittlauch vergessen. Halb so schlimm ich hätte noch Petersilie... da kommt mir die Idee Frühlingszwiebeln zu nehmen. Also wird der grüne Anteil der Frühlingszwiebeln in dünne Ringe geschnitten und zusammen mit den Eierkuchenstreifen auf die Teller verteilt.



Die klare Suppe ein letztes Mal abschmecken und in jeden Teller zwei Kellen davon geben.

Sofort servieren – ein schöner Auftakt zum Thema Österreich.

Lasst es euch schmecken!



Diese Suppe ist dabei bei [Susi's Event](#) auf [Zorra's Kochtopf](#):



---

## EIER- / PFANNKUCHEN MIT APFELMUS, ZIMT UND ZUCKER

### EIER- / PFANNKUCHEN MIT APFELMUS, ZIMT UND ZUCKER

Das ewige Dilemma – sind es nun Pfannkuchen oder Eierkuchen? In Berlin sind es Eierkuchen, weil Pfannkuchen sind ja das was der Rest Deutschlands als Berliner beschimpft. Kurzum: es sind dicke Crêpes! Hier eine schnelle Variante mit Apfelmusfüllung, bestreuselt mit Zucker und Zimt. Auch wenn mir die [Schokovariante](#) ja fast ein bissl lieber ist...



Zutaten für 4-5 Eier-/ Pfannkuchen:

300g Mehl

3 Eier

300 ml Milch

2 EL Zucker

1/2 TL gemahlene Vanille (optional)

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Backpulver

100g Apfelmus

2 EL Zucker

1/4 TL Zimt

Zubereitung:

Eier, Mehl, Milch, Vanille, Zucker und Salz kommen in eine ausreichend große Schüssel und werden mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeitet. Dann rühre ich das Backpulver ein.

Für diese Eierkuchen habe ich eine große, beschichtete Pfanne erhitzt und den Teig ohne zusätzliches Fett hinein gegeben. Mit der Unterseite der Kelle gleichmäßig bis an den Rand verteilen und den Teig stocken lassen. Dann kann er einmal gewendet werden.

Die fertigen Eierkuchen bestreiche ich auf der Hälfte der Fläche mit Apfelmus, dann werden sie zusammen geklappt und mit einem Zucker-Zimt Mix bestreuselt. Zügig arbeiten damit die fertigen Eierkuchen nicht auskühlen.

Wenn der Teig vollständig „verbraten“ ist rufe ich nur:

Frühstück ist fertig!



---

## SCHMORFLEISCH WIE IN PRAG MIT GEMÜSE UND HERZHAFTEN EIERKUCHEN

SCHMORFLEISCH WIE IN PRAG MIT GEMÜSE UND HERZHAFTEN PFANN-  
/EIERKUCHEN

Wer diesen Rezepttitel nicht sonderlich aussagekräftig findet dem gebe ich hiermit offiziell Recht. Ändert aber nix daran - das Rezept nenne ich trotzdem so. Das hat den einfachen Hintergrund,

dass ich es ziemlich genau so vor ein paar Wochen in Prag gegessen habe und es super lecker fand. Hier habe ich mich für Schweinekotelett entschieden, in Prag gab es das Ganze mit Lammkeule. Das Prinzip ist aber das Gleiche. Was mir besonders gut gefallen hat sind die herzhaften Eierkuchen die außerhalb von Berlin wohl als Pfannkuchen bekannt sind... mit einem Hauch von Knoblauch.



#### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

700g Schweinekotelett

Pfeffer & Salz

2 Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

3 große Zweige Rosmarin

5-6 Thymianzweige

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

2 Karotten

6-7 Champignons

1 Tasse leichte Brühe

1 Tasse Weißwein

#### Für die Eierkuchen:

200g Mehl

2 Eier

1 Prise Salz

1 gestrichener TL Backpulver

200 ml Milch

1 Knoblauchzehe

#### Für die Sauce zu den Eierkuchen:

100g Crème fraîche

Pfeffer & Salz

2 EL Milch

1 TL Dill (getrocknet)

1 Prise Knoblauchpulver

#### ZUBEREITUNG:

Das Rezept als solches ist nicht besonders kompliziert. Ich reibe das Fleisch rundherum mit Pfeffer und Salz ein und lege es in den Bräter / eine große Auflaufform. Der Ofen wird auf 150°C vorgeheizt. Dann schneide ich die Paprika in breite Streifen, die Karotten werden geschält und der Länge nach geviertelt, die Champignons kommen kurzerhand am Stück dazu. Dann werden die Zwiebeln geviertelt und der Knoblauch geschält. Beides kommt mit Rosmarin und Thymian zusammen in den Bräter. Dann gieße ich die Brühe und den Wein dazu und schiebe das Ganze für 90 Minuten abgedeckt in den Ofen.



Nach 90 Minuten hole ich die Form aus dem Ofen und entferne die Alufolie mit der ich das Ganze abgedeckt habe. Das Fleisch wird einmal gewendet, dann geht es für weitere 20-30 Minuten ohne Abdeckung zurück in den Ofen. Diesmal aber bei 180°C.

Die Zeit wird genutzt. Ich rühre in einem Schüsselchen die Eier mit Mehl, Backpulver und Milch zu einem glatten Teig. Der wird dann mit Salz und einer gepressten Knoblauchzehe gewürzt und nacheinander weg in einer kleinen Pfanne (eine Spiegeleipfanne die extra zu diesem Zweck gekauft wurde) gebacken. Damit die Eierkuchen nicht auskühlen lege ich sie auf einen Teller und decke sie mit Alufolie ab. Während die Eierkuchen backen rühre ich die Crème fraîche mit etwas Milch cremig und würze sie mit Knoblauchpulver, Dill, Pfeffer und Salz. Abschmecken – sollte jetzt schon sehr lecker sein. Wenn der Teig komplett zu Eierkuchen verarbeitet wurde geht es weiter. Ich hole das Fleisch aus dem Ofen.



Das Fleisch nehme ich aus der Form und löse es vom Knochen. Dann schneide ich es in Scheiben und gebe es zusammen mit dem geschmorten Gemüse und 2 Eierkuchen auf den Teller. Im Bräter hat sich eine wunderbare Sauce gesammelt die ich über Fleisch und Gemüse gebe. Auf die Eierkuchen kommt ein Löffelchen von der Knoblauch-Dill Sauce, den Rest stelle ich in einem Schälchen auf den Tisch.

Anrichten solange es noch heiß ist.

Lasst es euch schmecken!



---

## EIER- / PFANNKUCHEN MIT SCHOKOLADE UND OBST

### Eier- / Pfannkuchen mit Schokolade und Obst

Pfannkuchen (Eierkuchen) sind lecker und schnell gemacht. Mit ein wenig Obst und Schokoladensauce ein perfektes Frühstück... oder wann auch immer man Lust darauf hat!



### Zutaten für 4 Pfannkuchen:

300g Mehl

3 Eier

300 ml Milch

2 EL Zucker

1/2 TL gemahlene Vanille (optional)

1 Prise Salz

1/2 Päckchen Backpulver

3-4 TL Nutella

1/2 Banane

6 Erdbeeren

1 Hand voll Kirschen

### Zubereitung:

Ich mische Eier, Mehl, Milch und Vanille mit Zucker und Salz zu einem glatten Teig. Dann rühre ich das Backpulver ein.



Für die Pfannkuchen erhitze ich eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe (Stufe 6 von 9). Dann gebe ich den Teig ohne weiteres Öl in die Pfanne und verteile ihn mit der Kelle gleichmäßig flach in



der Pfanne. Kurz stocken lassen und dann wenden.

Nachdem der Pfannkuchen beidseitig angebraten wurde klappe ich ihn zusammen und gebe etwas Schokoladensauce (geschmolzene Nutella) darauf.

Das Ganze richte ich mit etwas frischem, klein geschnittenen Obst an.

Fertig!