

Palatschinken, Pfannkuchen oder Crêpes?

In Österreich nennt man sie Palatschinken, in Deutschland Pfannkuchen. In Frankreich sagt man Crêpes dazu, in Russland Blini und Pancakes werden sie in Amerika genannt.

Damit gemeint sind runde, dünne oder dickere Teigfladen aus Mehl, Milch und Eiern, die in einer Pfanne herausgebacken werden.



Eierkuchen

Eierkuchen kann man als Überbegriff für alle Arten der in Österreich bekannten "Palatschinken" verwenden.

Gemeinsam haben die Gerichte nämlich, dass sie aus Mehl, Milch, Eiern und etwas Salz bestehen.

In **Österreich** kennen wir zwei Arten des Eierkuchens:

Palatschinken und **Kaiserschmarren**. Der Unterschied liegt in der Dickflüssigkeit des Teiges. Palatschinkenteig ist sehr flüssig, damit die Fladen schön dünn werden. Kaiserschmarrenteig ist dicker, sodass er gut aufgeht und schön fluffig wird.

Aufgabe:

Fülle die Zutatenlisten für Palatschinken und Kaiserschmarren aus!

① Palatschinken

Zutaten:

für 4 Portionen

120 g

1 Stk.

1 Prise

250 ml

Öl zum Backen

(Sonnenblumen- oder Rapsöl)

② Kaiserschmarren

Zutaten:

für 4 Portionen

120 g

2 Stk.

1 Prise

200 ml

Butter zum Herausbacken

Hier ist die Reihenfolge der Zubereitung von Palatschinken und Kaiserschmarren durcheinandergeraten.

Aufgabe:

Bringe die Rezepte in die richtige Reihenfolge!

Palatschinken (1-9)

- Die letzten drei Schritte wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
- 1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Teig ca. 20 Minuten stehen lassen (= quellen).
- Ei in eine Rührschüssel schlagen und mit 1 EL Mehl verrühren.
Mit einem Schöpfer Teig in die heiße Pfanne laufen lassen, dabei
- gleichzeitig die Pfanne so schwenken, dass sich der Teig gleichmäßig dünn verteilt.
Wenn sich die Palatschinke von selber von der Pfanne löst, wenden und auch von der zweiten Seite goldbraun backen.
- Abwechselnd portionsweise Mehl und Milch einrühren, sodass ein glatter Teig entsteht.
- Mehl salzen
- Etwas Milch zur Ei-Mehl-Mischung geben und glattrühren.

Kaiserschmarren (1-13)

- 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen.
- Mit zwei Pfannenwendern den Teig zerreißen und so lange wenden, bis der Zucker karamellisiert ist.
- 1 EL Mehl zu den Dottern geben und glattrühren.
- Abwechselnd portionsweise Mehl und Milch einrühren, sodass ein glatter Teig entsteht.
- Teig in die heiße Pfanne geben, sodass er ungefähr 1,5 cm dick ist.
- Eier trennen. Dotter gleich in eine Rührschüssel schlagen, Eiklar in ein hohes Rührgefäß.
- Etwas Milch zur Ei-Mehl-Mischung geben und wiederum glattrühren.
- Noch 1 EL Butter hinzugeben und das Ganze mit 2 EL Zucker bestreuen.
- Teig ca. 20 Minuten stehen lassen (= quellen).
- Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unter den restlichen Teig heben.
- Mehl salzen
- Sobald der Teig oben fest geworden ist, das Ganze umdrehen und goldbraun backen lassen.
- Deckel auf die Pfanne geben und auf eine mittlere Stufe (4 oder 5) zurückschalten.