



Kaiserschmarrn, Pancakes & Crêpes

Kaiserschmarrn

Gesamtstückzahl: 8 Portionen



Masse

- 750 g **American Muffin**
- 500 g Vollei
- 500 g Vollmilch, 3,5% oder flüssige Sahne
- 50 g **Rapsöl** oder Butterschmalz
- 10 g **Combani**

► Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit feiner Rute 3 Minuten glattrühren.

TIPP: Bei Bedarf zum Schluss Sultaninen unterlaufen lassen.

Dekor

- 160 g Heidelbeeren
- 25 g **Dekorpuder**

Herstellung

- Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen und die gewünschte Menge an Masse hineingeben.
- Bei schwacher Hitze die Unterseite goldgelb anbacken.
- Den Teig in der Pfanne mit einem Pfannenwender zerreißen und wenden.
- Goldgelb zu Ende backen und eventuell noch etwas Fett hinzugeben.
- Wie auf dem Foto ersichtlich auf Tellern anrichten.

TIPP: Bei der Verwendung von Sahne der Gesamtmenge ca. 100 g Wasser zugeben.

TIPP: Wenn zu Beginn des Backvorgangs ein Deckel aufgelegt wird, werden die Kaiserschmarrn noch fluffiger.

Die Geschichte des Pfannkuchens

Dass sich der Pfannkuchen irgendwann einmal weltweit verbreitet hat, überrascht nicht. Schließlich kann kaum ein Frühstück den Pancake toppen, Crêpes sind von Veranstaltungen rund um das Jahr nicht mehr wegzudenken und ein Kaiserschmarrn ist der beliebte Abschluss eines Menüs.

Irgendwann einmal soll der Pfannkuchen im mittelalterlichen Europa entstanden sein. So aßen die Menschen damals oft Eierspeisen, ähnlich dem heutigen Omelette. Durch die Zugabe von Mehl hat sich der Eierkuchen entwickelt, der im Laufe der Zeit dann die unterschiedlichsten Namen angenommen hat: In Deutschland ist er als Pfannkuchen oder Eierkuchen bekannt, in Österreich der Palatschinken oder Kaiserschmarrn, in Nordamerika ist es der Pancake, die Franzosen nennen ihn Crêpe.



Pancakes

Gesamtstückzahl: 23 Stück



Masse

.....	500 g	American Muffin
.....	350 g	Wasser
.....	300 g	Vollei

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit feiner Rute 2 bis 3 Minuten glatrühren.

Herstellung

- ▶ Jeweils ca. 40 - 50 g Masse mit einem Eisportionierer in die leicht gefettete Pfanne geben und von beiden Seiten bräunen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

TIPP: Bei Bedarf Schoko-Chunks unterrühren.

Dekor

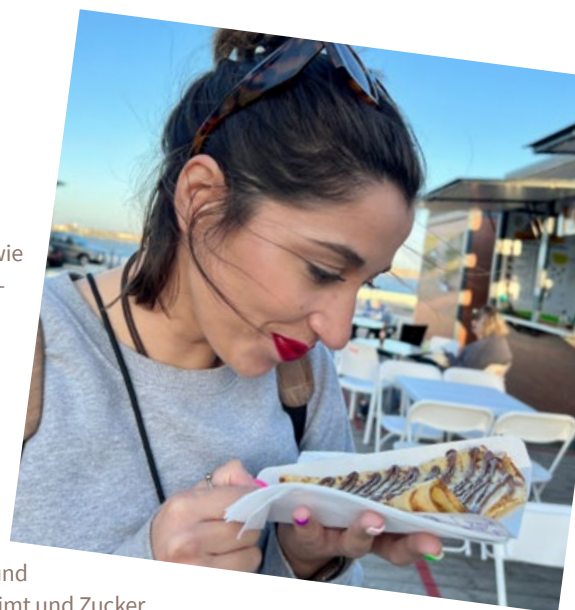
.....	200 g	Cristaline Neutral , erwärmt
.....	10 g	Dessertpaste Caramel
.....	20 g	Butter

So unterscheiden sich die Klassiker

Kaiserschmarrn ist ein typisches Gericht der österreichischen Küche. Der Teig wird ähnlich wie beim Pfannkuchen in der Pfanne gebraten, aber nach dem Stocken in Stücke zerteilt. Der Kaiserschmarrn wird immer süß serviert mit Puderzucker oder klassisch mit Zwetschgenröster.

Der **Pancake** trat aus Nordamerika seinen Siegeszug auf den Frühstückstisch weltweit an. Pancakes sind viel süßer und luftiger als die meisten europäischen Varianten und kleiner und etwas dicker, da sie mit Backpulver zubereitet werden. Die Amerikaner essen Pancakes gerne mit Ahornsirup und zum Frühstück auch mal mit kleinen Bratwürstchen.

Der **Crêpe** ist ein beliebter Klassiker der französischen Küche und meist hauchdünn. So wird er am besten in einer speziellen Pfanne, der Crêpepfanne, zubereitet. Diese ist groß und sehr flach, sodass der Crêpe darin gut gebraten werden kann. Der Crêpe kann süßlich – mit Zimt und Zucker, Apfelmus, Schokoladencreme oder Marmelade, aber auch herzhaft – wie eine Pizza belegt werden. Nach dem Belegen wird er eingerollt, in Papier gepackt und auf der Hand gegessen. Eier sind beim Crêpe wichtig, allerdings nicht ganz so wichtig wie beim Eierpfannkuchen.



Crêpes

Gesamtstückzahl: 23 Stück



Masse

500 g **American Muffin**

600 g Wasser

50 g **Rapsöl**

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit feiner Rute 2 bis 3 Minuten glatrühren.

Herstellung

- ▶ Jeweils ca. 60 g Masse in die leicht gefettete Crêpes-Pfanne geben, mit einem Holzstäbchen verteilen und von beiden Seiten bräunen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich auf Tellern anrichten.



05/2024



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG

Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 712