



PANCAKE-SPECIAL: MEINE LIEBLINGSREZEPTE

Grundrezept für luftige Pancakes – für 2 Personen

2 Eiweiß auf Zimmertemp. + Prise Salz + 2 EL Zucker
2 Eigelbe auf Zimmertemp + Vanille + 250 ml Milch
170 g Mehl + 2 TL Backpulver



Zubereitung:

- 1) Eiweiß mit der Prise Salz kurz cremig mixen. Nach und nach den Zucker hinzufügen und rühren, bis ein steifer Schnee entstanden ist.
- 2) Eigelbe mit Vanille cremig mixen und die Milch nach und nach hinzufügen.
- 3) Mehl mit Backpulver vermischen und portionsweise einrühren.
- 4) Den Eischnee unterheben. Eine Pfanne oder den Pancakemaker von Rommelsbacher erhitzen. In der Pfanne (Öl verwende ich nur am Anfang) verwende ich Stufe 6-7 von 9. Füllt die Masse ein, gebt einen Deckel auf die Pfanne und wenn sich kleine Bläschen an der Oberfläche bilden, wendet ihr die Pancakes. Lasst sie (ohne Deckel) von der Unterseite noch etwas Farbe annehmen, nehmt sie aus der Pfanne und lasst sie auskühlen. Im Pancakemaker dauert es 3 Minuten (Voreinstellung), bis sie fertig sind.

Saftige Buttermilchpancakes (+Blaubeeren und/oder Schokodrops) – für 2-3 Personen

100 g weiche Butter
2 EL Zucker + Vanille
4 Eier Gr. M, auf Zimmertemp.
500 ml Buttermilch, auf Zimmertemp.

350 g Mehl
½ TL Natron
1 TL Backpulver
Prise Salz



Belag:

z.B Schokodrops und Blaubeeren
Puderzucker, Schokosauce, gemahlene und ganze Haselnüsse

Zubereitung:

- 1) Mixt die weiche Butter, den Zucker und die Vanille kurz cremig. Fügt die Eier nach und nach hinzu.
- 2) Verrührt die trockenen Zutaten (Mehl, Natron, Backpulver, Prise Salz) und gebt sie abwechselnd mit der Buttermilch zum Butter-Ei-Mix dazu.
- 3) Eine Pfanne oder den Pancakemaker von Rommelsbacher erhitzen. In der Pfanne (ohne Öl) verwende ich Stufe 6-7 von 9. Füllt die Masse ein, bestreut sie mit Blaubeeren oder Schokodrops, gebt einen Deckel auf die Pfanne und wenn sich kleine Bläschen an der Oberfläche bilden, wendet ihr die Pancakes. Lasst sie (ohne Deckel) von der Unterseite noch etwas Farbe annehmen, nehmt sie aus der Pfanne und lasst sie auskühlen. Im Pancakemaker dauert es 3 Minuten (Voreinstellung), bis sie fertig sind.

Vegane Pancakes - für 2 Personen:

2 reife Bananen
200 g Mehl
2 TL Backpulver
60 g Zucker + Vanille
Prise Salz
300 ml pflanzliche Milch
1 geh. EL Kakao

Zubereitung:

- 1) Püriert die reifen Bananen mithilfe eines Multizerkleinerers oder Smoothiemakers.
- 2) Verrührt die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Zucker, Vanille, Prise Salz und Kakao).
- 3) Lasst unter ständigem Mixen die Milch einfließen. Danach fügt ihr das Bananenpüree hinzu.
- 4) Eine Pfanne oder den Pancakemaker von Rommelsbacher erhitzen. In der Pfanne (ohne Öl) verwende ich Stufe 6-7 von 9. Füllt die Masse ein, gebt einen Deckel auf die Pfanne und wenn sich kleine Bläschen an der Oberfläche bilden, wendet ihr die Pancakes. Lasst sie (ohne Deckel) von der Unterseite noch etwas Farbe annehmen, nehmt sie aus der Pfanne und lasst sie auskühlen. Im Pancakemaker dauert es 3 Minuten (Voreinstellung), bis sie fertig sind.



Osnovni recept za mekane palačinke - za 2 osobe

2 bjelanca sobne temp. + prstohvat soli + 2 kašike šećera
2 žumanca sobne temp. + vanilija + 250 ml mlijeka
170 g brašna + 2 kašičice praška za pecivo



Priprema:

- 1) Kratko kremasto umutite bjelance sa prstohvatom soli pa postepeno dodajte šećer i nastavite miksanjem, dok ne nastane čvrst snijeg.
- 2) Zmiksajte žumanca sa vanilijom, dok ne postanu kremasti pa postepeno dodajte mlijeko.
- 3) Brašno pomiješajte sa praškom za pecivo i dodajte u turama.
- 4) Lagano umiješajte snijeg od bjelanaca. Zagrijte tavu ili Rommelsbacher aparat za palačinke. U tavi (ja koristim samo ulje na početku) koristim nivo 6-7 od 9. Sipajte smjesu, poklopite tavu i kad se na površini stvore mali mjehurići, okrenite palačinke. Pustite ih (bez poklopca) da poprime boju i sa donje strane, izvadite ih i ostavite da se ohlade. U aparatu za palačinke, gotove su za 3 minute (auto-program).

Sočne palačinke od mlaćenice (+borovnicama i/ili čoko kapljicama) – za 2-3 osobe

100 g omekšalog maslaca
2 kašike šećera + vanilija
4 jaja vel. M, na sobnoj temp.
500 ml mlaćenice, na sobnoj temp.

350 g brašna
½ kašičice sode bikarbone
1 kašičica praška za pecivo
prstohvat soli



Topping:

npr. čokoladne kapljice i borovnice
šećer u prahu, čokoladni umak, mljeveni i cijeli lješnjaci

Priprema:

- 1) Kratko kremasto umutite maslac, šećer i vaniliju. Postepeno dodajte jaja.
- 2) Pomiješajte suhe sastojke (brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, prstohvat soli) i dodajte ih u mješavinu maslaca i jaja, naizmjenično sa mlaćenicom.
- 3) Zagrijte tavu ili Rommelsbacher aparat za palačinke. U tavi (ja koristim samo ulje na početku) koristim nivo 6-7 od 9. Sipajte smjesu, pospite borovnicama ili čokoladom, poklopite tavu i kad se na površini stvore mali mjehurići, okrenite palačinke. Pustite ih (bez poklopca) da poprime boju i sa donje strane, izvadite ih i ostavite da se ohlade. U aparatu za palačinke, gotove su za 3 minute (auto-program).

Veganske palačinke - za 2 osobe:

2 zrele banane
200 g brašna
2 kašičice sode bikarbone
60 g šećera + vanilija
prstohvat soli
300 ml biljnog mlijeka
1 puna kašika kakaa



Priprema:

- 1) Zrele banane izradite u pire pomoću multipraktika ili smuti aparata.
- 2) Pomiješajte suhe sastojke (brašno, prašak za pecivo, šećer, vaniliju, prstohvat soli i kakao).
- 3) Ulijte mlijeko uz stalno miksanje. Zatim dodajte pire od banana.
- 4) Zagrijte tavu ili Rommelsbacher aparat za palačinke. U tavi (ja koristim samo ulje na početku) koristim nivo 6-7 od 9. Sipajte smjesu, pospite borovnicama ili čokoladom, poklopite tavu i kad se na površini stvore mali mjehurići, okrenite palačinke. Pustite ih (bez poklopca) da poprime boju i sa donje strane, izvadite ih i ostavite da se ohlade. U aparatu za palačinke, gotove su za 3 minute (auto-program).