

Mehlspeisen - Rund Um den Pfannkuchen (Info)

Kategorien: Information, Backen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Wenn von der oesterreichischen Mehlspeisenkueche die Rede ist, geraet man unweigerlich ins Traeumen - vor dem geistigen Augen tauchen dann Palatschinken, Kaiserschmarren, Strudel und Co. auf. Doch wir moechten nicht nur traeumen, sondern auch zum Geniessen einladen und eine Auswahl der suessen Klassiker vorstellen. Die Mehlspeisen, deren Zubereitung auf einem Pfannkuchenteig basiert, haben es uns dabei besonders angetan.

Tipps und Infos:

* Waehrend in Oesterreich Mehlspeisen gleich Suessspeisen sind, ganz gleich ob mit oder ohne Mehl zubereitet, sind wir in der Definition etwas strenger und verstehen darin ein mit Mehl zubereitetes Gericht, wie z.B. Pfannkuchen.

* Pfannkuchen, haeufig auch Eierkuchen genannt, kennt man hauptsaechlich in nordischen Laendern. In Oesterreich nennt man sie Palatschinken, aus Frankreich kennt man die hauchduenn ausgebackenen Crêpes.

* Pfannkuchen baeckt man am besten in einer beschichteten Pfanne. Fuer Crêpes gibt es auch spezielle Crêpe-Pfannen, die flacher als normale Pfannen sind.

* Als Bratfett verwendet man Butterschmalz oder ein hoch erhitzbares Speiseoel.

Rezepte: Pfannkuchen-Grundteig; Crêpes Suzette; Karamellisierter Kaiserschmarren mit Mandeln; Fruechtebeignets; Topfenpalatschinken.