

Pfannkuchen-Plausch

im Racletteöfeli



Racletteplausch mal anders – ein geselliges Essen/Dessert für die kalten Wintertage.
Hergestellt mit unserem Weissmehl/Zopfmehl



Für den Pfannkuchen-Teig:

Alle Zutaten bis und mit dem Natron miteinander vermengen. Milch, Butter und Eigelb ebenfalls miteinander verrühren und daruntermischen. Das Eiweiss mit dem Salz steifschlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen.

Zubereitung:

Die Raclette-Pfännchen mit wenig Butter bestreichen und kurz im Raclette-Öfeli heiss werden lassen. Sobald sich die Butter verflüssigt hat so viel Teig in die Pfännchen geben, dass der Boden dünn überzogen ist. Falls man die Pfannkuchen mit Früchten belegen möchte, streut man diese am besten bereits vor dem Backen auf den Teig. Die Pfannkuchen solange backen bis sich die Unterseite von selbst löst.

Nach dem Backen die Pfannkuchen nach Lust und Laune garnieren und am besten noch warm geniessen! ☺

Tipp: Der Pfannkuchen-Plausch ist gemütlich und lässt sich bestens kombinieren – warum nicht vorher im Racletteöfeli noch kleine Pizzas oder ein normales Raclette machen?

Für den Teig (für 4 Personen):

200 g	Rytz Weissmehl/Zopfmehl
2 EL	Zucker
¼ TL	Salz
1 TL	Backpulver
¼ TL	Natron
2 ½ dl	Milch
10 g	Butter, flüssig
1	Ei
1 Prise	Salz
wenig	Butter (zum Fetten der Pfännchen)

Zur Garnitur (nach Belieben):

Zimt
Zucker
Puderzucker
Schlagrahm
tiefgekühlte Beeren, aufgetaut
Nutella
Konfitüre
Vanillesauce
Bananen und Äpfel, dünne Scheiben
Grand-Marnier

