

Jeder kennt Sie - Pfannkuchen - super lecker, schnell und einfach zubereitet.

Wer fertigen Pfannkuchen Teig aus dem Supermarkt kauft, begeht schon beinahe eine Todsünde. Der Teig ist in ein paar Minuten selber zubereitet - und das ohne künstliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel.



{loadposition adsense300x250}

Auf Pfannkuchen-Rezepte.com finden Sie jede Menge leckerer Zubereitungsmöglichkeiten. Die Anzahl an Pfannkuchen Variationen ist beinahe unbegrenzt. Man kann sie mit Apfelmus, Kompott, Nutella oder Marmelade vernaschen. Genauso sind sie dazu geeignet mit herzhaften, deftigen Füllungen, wie z. B. mit Speckwürfeln, [Rauchfleisch](#), Schinken und Chillies verschlungen zu werden. Pfannkuchen mit Kräutern wie beispielsweise Schnittlauch oder Bärlauch sind ein Genuss.

Der Eine mag seinen Pfannkuchen dick, der Andere dünn – selbst das ist möglich ;-). Wenn Sie das Pfannkuchen Grundrezept beachten, kann nichts mehr schief gehen. Dies schafft wirklich jeder.

Ein Tipp am Rande - Die [Kalorien Tabelle](#) zeigt Ihnen, wie viele Kalorien Sie zu sich genommen haben. Aber wer zählt schon Kalorien - Kalorien werden verbrannt :-)

So variabel die Verzehrmöglichkeiten von Pfannkuchen sind, so variabel ist auch ihre Bezeichnung. Sie werden z. B. auch Eierkuchen, Palatschinken, Plinsen oder Crêpe genannt. In den Vereinigten Staaten nennt man sie Pancakes, wobei sie hier kleiner und dicker ausfallen ;-)

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim durchstöbern der Pfannkuchen Rezepte. Sicherlich ist auch was für Sie dabei.