Pfannkuchen süß und herzhaft

Für 3-4 Pfannkuchen

Menge	Zutaten	Zubereitung
Pfannkuchenteig:		
125 g	Mehl	in eine Schüssel geben
1 Prise	Salz	
150 ml	Milch	Zunächst gut die Hälfte der Milch zugeben, beide Eier zugeben, dann erst zu einem klumpenfreien Teig verrühren. Die restliche Milch zugeben und kräftig verrühren, etwa 10 Minuten stehen lassen.
2	Eier	
etwas	Butterschmalz oder Öl und Butter	Pfanne erhitzen mit dem Butterschmalz auspinseln. Knapp eine Kelle in die Mitte gießen, Pfanne hochheben und schwenken bis der Teig gleichmäßig verlaufen ist. Am Rand mit etwas Butter lösen und sobald der Pfannkuchen leicht braun wird wenden. Zweite Seite backen und nach Belieben füllen.

Pfannkuchen süß verarbeiten:

- Dünn mit Marmelade bestreichen, etwas Creme Fraiche oder Sauerrahm verteilen, aufrollen und mit Zimt- Zucker oder Puderzucker bestreuen.
- Dünn mit Schokoladencreme bestreichen, Bananen fein schneiden und dazugeben, zweimal zusammenklappen und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen
- Dünn mit Marmelade bestreichen und mit einer Kugel Vanilleeis belegen, zwei mal zusammenklappen und frische Beeren darüber streuen

Pfannkuchen herzhaft verarbeiten:

- Pfannkuchen eng zusammenrollen, in dünne Ringe schneiden und in einer klaren Brühe servieren= Pfannkuchensuppe!
- Mit Schinken oder Speck, Zwiebeln: Pfannkuchen bereits direkt nach dem Eingießen des Teiges in die Pfanne mit Speckwürfeln, Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Champignons bestreuen. Sie werden dann in dem Teig fest. Nach dem Wenden wird alles knusprig gebraten! Mit Salat servieren!
- Mit Käse: Nach dem Wenden Käse (z.B. Gauda oder auch Fetakäse) aufstreuen und schmelzen lassen. Nach Belieben Tomatenscheiben, Paprikawürfel oder Kräuter zugeben, Pfannkuchen noch in der Pfanne zusammenklappen und heiß servieren, sobald der Käse geschmolzen ist.