
Der Eierkuchen

Mit einem Kuchen hat der Eierkuchen nicht direkt was zu tun. Aber lecker wie seine entfernten süßen Verwandten ist er allemal.

Der Eierkuchen ist unter vielen Namen bekannt – etwa Pfannkuchen, Eierpfannkuchen oder auch Palatschinken. Aber egal, unter welchem Namen man ihn zubereitet: Man braucht Eier, Milch und Mehl, vermennt die Zutaten und fügt noch Zucker und Salz hinzu. Anschließend wird eine kleine Menge des Teigs in eine gefettete, heiße Pfanne hineingeschüttet, so dass der Boden mit einer dünnen Schicht bedeckt ist. Dann wird der Eierkuchen gebacken bis er goldbraun ist. Belegen oder füllen kann man den Eierkuchen mit allem, was das Herz begehrt: süß mit Zucker, Früchten, Marmelade oder Schokocreme – oder herzhaft mit Käse und Schinken. Im Vergleich zum französischen Crêpe ist der Eierkuchen eher dick, im Vergleich zum amerikanischen Pancake hingegen eher dünn und groß. Lecker ist er jedoch in jeder Variante.

Autorin: Katharina Boßerhoff