

Wie von Oma, nur besser! 30 raffinierte Pfannkuchen-Rezepte



Kinder lieben Pfannkuchen mit Zucker und Zimt. Mama und Papa mit Crème fraîche und Lachs. Und Oma und Opa frisch aus dem Ofen. Alle lieben Pfannkuchen - egal ob sie mit süßen Sachen belegt oder mit herzhaften Dingen gefüllt werden. Daher haben wir 30 raffinierte Pfannkuchen-Rezepte für dich zusammengestellt. Nur eins ist wichtig: **Locker müssen sie sein**. Wie das am besten gelingt? Baking Queen Céline hat ihrem Papa, dem Pfannkuchen-Profi schlechtin, über die Schulter geschaut und seine Tipps und Tricks in einem großen [Guide](#) gesammelt.

Pfannkuchen, Pancakes, Blini, Hottotokki und Crêpes - 5 Grundrezepte

Pfannkuchen

Wer die besten Pfannkuchen macht? Oma natürlich. "Mehl und Milch verrühren, zwischendurch einmal probieren. Und dann kommt das Ei - ...". Ihre Geheimzutat: **Mineralwasser** - macht die kleinen Küchlein so herrlich locker-leicht. [Zum Rezept](#)



[Pfannkuchen](#)

American Pancakes

Was uns der Pfannkuchen, sind den Amerikanern die Pancakes - ein bisschen kleiner, ein bisschen dicker und ein bisschen **fluffiger**. Vielleicht auch ein bisschen leckerer. Aber nur, wenn sie ganz klassisch von Ahornsirup übergossen werden. [Zum Rezept](#)



[American Pancakes](#)

Russische Blini

Russische Blini sind irgendetwas zwischen deutschen Pfannkuchen und amerikanischen Pancakes - nicht dünn und nicht dick, nicht klein und nicht groß. Was sie so einzigartig macht? Der fluffige **Hefeteig**. Na dann:

Wie von Oma, nur besser! 30 raffinierte Pfannkuchen-Rezepte

Priyatnogo appetita! [Zum Rezept](#)



[Russische Blini](#)

Japanische Hottokōki

Auf den ersten Blick sehen sie aus wie amerikanische Pancakes. Aber auf den Zweiten wird schnell klar - diese Pfannkuchlein sind etwas Besonderes. Besonders dick, besonders fluffig und besonders locker. Besonders lecker eben. [Zum Rezept](#)



[Japanische Pfannkuchen](#)

Französische Crêpes

Der französische Crêpe ist die schlanke Alternative des deutschen Klassikers. Es braucht ein bisschen Fingerspitzengefühl, die **hauchdünnen Eierkuchen** unversehrt auf den Teller zu bringen. Aber die Mühe lohnt sich- süß und herzhaft ein Gedicht! [Zum Rezept](#)



[Französische Crêpes](#)

Süße Pfannkuchen-Rezepte

Klassische Eierkuchen werden mit Milchreis gefüllt, französische Crêpe aufeinander gestapelt und amerikanische Pancakes mit Kürbis verfeinert. So sind uns Pfannkuchen-Rezepte am liebsten - zuckersüß und mit Liebe verfeinert. [Zum Roundup](#)

Blaubeer Pfannkuchen aus dem Ofen

Pfannkuchen backen, Tisch decken, Kaffee kochen. Und das alles auf einmal? Funktioniert nur, wenn du deinen **Pfannkuchen im Ofen** und nicht in der Pfanne backst. Hier in einer besonders feinen Version - mit Blaubeeren veredelt. [Zum Rezept](#)



[Blaubeer-Pfannkuchen aus dem Ofen](#)

Wie von Oma, nur besser! 30 raffinierte Pfannkuchen-Rezepte

Tiramisu-Crêpe-Torte

Der Eiffelturm trifft auf den schiefen Turm von Pisa, Französische Crêpes auf italienisches Tiramisu. Und bilden zusammen eine herrlich feine Tiramisu-Crêpe-Torte. Wer kann da schon widerstehen... [Zum Rezept](#)



[Tiramisu-Crêpe-Torte](#)

Milchreis-Pfannkuchen

Pfannkuchen oder Milchreis? Milchreis oder Pfannkuchen? Wenn du dich mal wieder nicht entscheiden kannst, dann ist diese süße Frühstücksliebelei genau das Richtige für dich. Ein cremiger Pfannkuchen, der mit Milchreis verfeinert und von Kirschen getoppt wird. [Zum Rezept](#)



[Milchreis-Pfannkuchen mit Kirschkompott](#)

Kürbis-Pancakes

Kürbis in Pfannkuchen und dann auch noch süß? Nicht in

Pfannkuchen in Pancakes! Das cremige Püree macht die Kleinigkeiten besonders saftig - perfekt für verregnete Tage im Herbst. [Zum Rezept](#)



[Kürbis-Pancakes](#)

Kaiserschmarrn mit Apfelsauce

Von der Hütte auf deinen Teller - Das Original aus Österreich! Teig ausbacken, Pfannkuchen in Stücke reißen und mit einer lauwarmen Apfelsauce servieren - herrlich! [Zum Rezept](#)



[Kaiserschmarrn mit Apfelsauce](#)

Quarkpfannkuchlein mit Schokoladenfüllung

Schokolade verändert alles. Sie macht gebrochene Herzen wieder ganz, traurige Augen wieder glücklich und Quarkpfannkuchlein zu absoluten Superstars. Dazu ein fruchtiges Kirschkompott. [Zum Rezept](#)

Wie von Oma, nur besser! 30 raffinierte Pfannkuchen-Rezepte



Quarkpfannkuchlein mit Schokoladenfüllung



Apfelpfannkuchen

Bananen-Pancakes

Bananen machen alles ein kleines bisschen besser - ein bisschen süßer, ein bisschen saftiger, ein bisschen gehaltvoller. In Kombination mit Blaubeeren und Ahornsirup machen sie deine Pancakes zur absoluten Frühstücksleckerei. [Zum Rezept](#)

Vanille-Crêpes-Torte mit Beeren

Wenn du auch der Meinung bist, dass man von Pfannkuchen einfach nicht genug bekommen kann, dann bist du 1. nicht allein und hast 2. endlich deinen Pfannkuchentraum gefunden - eine himmlische Vanille-Crêpes-Torte mit Beeren. [Zum Rezept](#)



Bananen-Pancakes



Vanille-Crêpes-Torte mit Beeren

Apfelpfannkuchen

Apfel und Zimt - Welch herrliche Liebelei. Wenn sie dann auch noch von luftig-lockerem Pfannkuchenteig umgeben werden, fühlt sich das fast wie eine wärmende Umarmung an. [Zum Rezept](#)

Zimtschnecken-Pancakes

Zuerst eine Zimtschnecke, dann ein Pancake. Und zum Schluss Beides zusammen. Eine Prise Zimt, ein Hauch Zucker und ein Schuss feinste Cheesecake-Sauce. Kuchenliebe hoch drei quasi. [Zum Rezept](#)

Wie von Oma, nur besser! 30 raffinierte Pfannkuchen-Rezepte



Pancake meets Zimtschnecke

Joghurt-Pfannkuchen mit Himbeeren

Ein schnell gezaubertes Frühstück, ein süßer Snack zwischendurch, ein himmlisches Dessert – die luftig-lockeren Pfannkuchen aus Joghurt, Dinkelmehl und Dattelsirup schmecken zu jedem Anlass. Und werden dank Himbeeren zur fruchtigen Kuchenalternative. [Zum Rezept](#)



Joghurt-Pfannkuchen mit Himbeeren

Herzhafte Pfannkuchen-Rezepte

Wer seinen Pfannkuchen nicht süß, sondern salzig mag, genießt ihn einfach mit einer Zucchini-Feta-Füllung oder als Crespelle mit Käse überbacken. [Zum Roundup](#)

Mini-Pfannkuchen mit Räucherlachs

Mit diesem köstlichen Snack schenkst du deinen Gästen mit einem Bissen Glückseligkeit. Die Pfannkuchen lassen

sich prima vorbereiten und werden mit einer würzigen Creme bestrichen und mit Räucherlachs belegt. [Zum Rezept](#)



Mini-Pfannkuchen mit Lachs

Pfannkuchen vom Blech - mit Zucchini-Feta-Füllung

Ja, auch ein Pfannkuchen kann auf dem Blech gebacken werden. Einfach Pfannkuchenteig zubereiten, auf das Blech streichen und mit Zucchini, getrockneten Tomaten und Feta belegen. Also ein Blechkuchen aus Pfannkuchenteig? Sozusagen - nur besser! [Zum Rezept](#)



Ofenpfannkuchen mit Zucchini und Feta

Pfannkuchensuppe

In Österreich als **Frittatensuppe** bekannt, darf die Pfannkuchensuppe in keinem Wirtshaus fehlen. Die Eierkuchenstreifen verleihen der schlichten Brühe das gewisse Etwas, die dich an trüben Tagen von Innen wärmt.

Wie von Oma, nur besser! 30 raffinierte Pfannkuchen-Rezepte

Gutes kann ja so einfach sein. [Zum Rezept](#)



[Pfannkuchensuppe](#)

Frühstücksburger mit Avocado und Speck

Morgens schon Burger? Wem wird sich denn da der Magen umdrehen? Nein, es gibt keinen klassischen Burger mit doppelt Cheese und dreifach Beef, sondern einen Frühstücksburger. Avocado, Spiegelei und Speck zwischen zwei Pancakes. Doppeldecker deluxe! [Zum Rezept](#)



[Frühstücksburger mit Avocado und Speck](#)

Überbackener Spargel im Schinken-Pfannkuchen-Mantel

Zarter Spargel, würziger Kochschinken und luftige Pfannkuchen sind eingerollt gleich doppelt so lecker. Wenn sie dann auch noch von einer cremigen Hollandaise umgeben werden – drei mal so gut. Was folgt ist ein kurzer Zwischenstopp im Backofen. Ab auf die Teller damit. [Zum Rezept](#)



[Überbackener Spargel im Schinken-Pfannkuchen-Mantel](#)

Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung

Deftig und gleichzeitig frisch: Limette und Avocado verleihen der würzigen Füllung eine gewisse Leichtigkeit und zaubern dir auch an trüben Tagen eine Prise Sommer auf den Teller. [Zum Rezept](#)



[Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung](#)

Pfannkuchen aus dem Aostatal - Crespelle alla Valdostana

Diese herzhaften Pfannkuchen werden mit leckerem Fontinakäse und Schinken gefüllt und auf einer Béchamelsauce im Ofen gebacken. Genau das Richtige nach einem erlebnisreichen Tag auf der Piste. [Zum Rezept](#)

Wie von Oma, nur besser! 30 raffinierte Pfannkuchen-Rezepte



Pfannkuchen aus dem Aostatal

Low-Carb-Pfannkuchen-Rezepte

Pfannkuchen - ja! Kohlenhydrate - nein? Dann sind diese Eierkuchen genau das Richtige für dich. Mit Mandelmehl gebacken oder mit Quinoa verfeinert. Auf jeden Fall immer Low Carb und mit ganz viel Geschmack. [Zum Roundup](#)

Pancakes Double Chocolate Chip

„Ich hätte bitte gerne einen Double Chocolate Chip Cookie. Aber nicht als Cookie, sondern als Pancake. Und auch nicht mit Weizenmehl, sondern mit Proteinpulver. Achja ... und wenn er dann auch noch wie das Original schmecken würde, wäre das grandios.“ [Zum Rezept](#)



Pancakes 'Double Chocolate Chip'

Süß, süßer, Süßkartoffel-Pancakes

Ja, mit Kürbis backen wir schon lange. Mit Süßkartoffeln

auch – in diesen leckeren Waffeln zum Beispiel. Noch schneller, noch besser und noch figurfreundlicher sind diese kleinen Köstlichkeiten: Süßkartoffel-Pancakes. [Zum Rezept](#)



Süß, süßer, Süßkartoffel-Pancakes

Mandel-Pancakes mit Frischkäse

Cheesecake trifft Pancake trifft Low-Carb-Bäckerei. Wie das zusammenpasst? Ganz einfach! Mandelmehl, Frischkäse und Eier verrühren. Mit Zucker süßen und in einer Pfanne ausbacken. Very delicious und very fluffy! [Zum Rezept](#)



Mandel-Pancakes mit Frischkäse

Pancakes mit Erdnussbutter

Erdnussbutter auf Marmelade. Erdnussbutter unter Nutella. Warum verrückt denken, wenn es auch einfach geht?! Erdnussbutter im Pancake schmeckt nicht nur

Wie von Oma, nur besser! 30 raffinierte Pfannkuchen-Rezepte

unwiderstehlich gut, es macht die kleinen Küchlein zu kohlenhydratarmen Proteinbömbchen. [Zum Rezept](#)



[Pancakes mit Erdnussbutter](#)

Ruck-Zuck-Pancakes aus 2 Zutaten

Wenn es mal wieder schnell gehen muss – Eier aufschlagen, Bananen zerdrücken und miteinander verrühren. In einer heißen Pfanne ausbacken und genießen. So einfach, dass es die kleinen Küchlein den ganzen Tag über gibt. [Zum Rezept](#)



[Ruck-Zuck-Pancakes aus 2 Zutaten](#)

Superfood-Süßigkeit! Pancakes mit Quinoa

Und auf einmal sind die kleinen Körner überall – im [Müsli](#), in [Pralinen](#) und jetzt sogar in unseren geliebten Eierkuchen. In Kombination mit Blaubeeren und Limette eine herrlich fruchtige Angelegenheit, die ihre Krönung als Quartett mit griechischem Joghurt findet. [Zum](#)

[Rezept](#)



[Pancakes mit Quinoa](#)

So knusprig wie Fritters! Pancakes mit Zucchini

Manchmal muss es einfach salzig sein. Das ist bei Stullen so und ist bei Pfannkuchen nicht anders. Nach Schokolade und Marmelade darf es gerne Zucchini und Käse gegeben – als Pancake ausgebacken und mit Basilikum und Muskatnuss veredelt. [Zum Rezept](#)



[Pancakes mit Zucchini](#)