

Mehr als nur Zucker und Zimt! 14 Ideen für Pfannkuchen



Apfelpfannkuchen mit einem Streuregen aus Zucker und Zimt - der Klassiker aus Kindertagen. Wer kennt ihn nicht? Mal mit Nutella bestrichen oder mit Kinderschokolade belegt. Aber immer mit einer ordentlichen Portion Zucker. Heute geht es ein bisschen vielseitiger zu, vielleicht ein bisschen erwachsener.

Klassische Eierkuchen werden mit Milchreis gefüllt, französische Crêpe aufeinander gestapelt und amerikanische Pancakes mit Kürbis verfeinert. Für kleine und große Kinder - 14 Pfannkuchen, die ganz herrlich nach süßen Erinnerungen schmecken.

Pfannkuchentorte

Alter Schwede! Zu Beginn ein riesen Kracher: Nicht ein, nicht zwei, sondern mindestens fünf Pfannkuchen stapelst du zu einer schwedischen Pfannkuchentorte, die mit Quark und frischen Beeren Schicht für Schicht deine Gäste beeindruckt. [Zum Rezept](#)



Pfannkuchentorte

Milchreispfannkuchen mit Kirschkompott

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

Haferpfannkuchen mit Bananen, Karamell und Nutella

Haferpfannkuchen bringen eine Menge Vorteile mit sich:

Mehr als nur Zucker und Zimt! 14 Ideen für Pfannkuchen

Nicht nur, dass sie so gut schmecken, sie sind auch eine sättigende Alternative, wenn man mal knapp bei Kasse ist. Zusammen mit einem schnellen Karamell, süßen Bananen und Nutella steht eine süße Versuchung auf deinem Tisch. [Zum Rezept](#)



[Haferpfannkuchen mit Bananen, Karamell und Nutella](#)

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](#)



[Quarkpfannkuchlein mit Schokoladenfüllung](#)

Syrniki: russische Hüttenkäse-Pfannkuchen

Hüttenkäse in süßen Pfannkuchen? Das sorgt für fluffige kleine Küchlein, die ein kleines bisschen an Käsekuchen erinnern. Getoppt mit süßen Beeren und einem Topping

aus saurer Sahne wirst du dich sicher daran satt essen wollen. [Zum Rezept](#)



[Syrniki: russische Hüttenkäse-Pfannkuchen](#)

Vanille-Crêpes-Torte mit Beeren

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



[Vanille-Crêpes-Torte](#)

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](#)

Mehr als nur Zucker und Zimt! 14 Ideen für Pfannkuchen

Rezept



Joghurt-Pfannkuchen mit Himbeeren

Apfelfannkuchen

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](#)



Apfelfannkuchen

Kürbis-Pancakes

Ja, Kürbis schmeckt auch süß. Und zwar in Form eines unwiderstehlich leckeren Pancakes. Kürbis kochen, pürieren und zu deinem Pancake-Teig geben. Besonders lecker an verregneten Herbsttagen, auf dem Sofa und zu einem Becher heißem Kakao. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Pancake

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

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](#)

Mehr als nur Zucker und Zimt! 14 Ideen für Pfannkuchen



Bananen-Pancakes



Pancake meets Zimtschnecke: Doppeltes Frühstücksglück

Tiramisu-Crêpe-Torte

Tiramisu ist ein Dessert und kein Kuchen? Von wegen! Diese kleine Köstlichkeit darfst du ohne schlechtes Gewissen auf deine Kuchentafel stellen. Dünne Eierkuchen, Mascarpone und Kakao vereinen sich hier zu einer verführerischen Torte. [Zum Rezept](#)



Tiramisu-Crêpe-Torte

Blaubeerpfannkuchen aus dem Ofen

Das perfekte Küchlein, wenn du zum Frühstück geladen hast. Teig anrühren, in eine Pfanne geben und im Backofen ausbacken. Wenig Aufwand bei großem Genuss. Und das Besondere - die vielen kleinen Blaubeeren in der Kuchenmitte. Himmlisch! [Zum Rezept](#)



Blaubeer-Pfannkuchen aus dem Ofen

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](#)