Pancakes

Pancakes -

Pancakes, englische
Am besten bereitet man hierzu den Teig 1-2 Stunden zuvor, ehe man mit dem Backen der Kuchen beginnt; man schlägt etwa 3-4 Eier mit einer Prise Salz und zwei Eßlöffel Wasser, fügt auf jedes Ei zwei Eßlöffel Mehl zu, verührt oder schlägt den Teig , bis er keine Klümpchen mehr zeigt und verdünnt ihn zuletzt mit ½ Liter guter Milch.

Nachdem er 1½-2 Stunden an einem kühlen Ort gestanden hat, erhitzt man zu jedem Kuchen ein Stück Butter von der Größe einer Walnuß, bäckt die Pancakes unter häufigem Schütteln der Pfanne auf beiden Seiten hellbraun und tischt sie, entweder auf einer Schüssel übereinander geschichtet mit dazwischen gesiebtem Zucker oder zusammengerollt und nebeneinander auf einer mit gefalteten Serviette bedeckten Schüssel auf.

Gewöhnlich gibt man Zitronenviertel und gestoßenen Zucker dazu oder man mischt würfelig geschnittene Äpfel, auch Korinthen oder etwas gestoßenen Ingwer mit in den Teig.

Quelle:
Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 2. Band, Seite 220, aus dem Jahre 1886

Pancakes englische a la creme
Auf 80-90 Gramm Zucker reibt man die Schale einer Zitrone ab, stößt den Zucker, mischt eine Prise gestoßenen Zimt, eine Messerspitze Salz und 36 Gramm recht trockenes Mehl hinzu, verrührt dies mit ein wenig Rahm und 30 Gramm geklärter Butter zu einem glatten Teig und mengt allmählich ¼ Liter fetten Rahm, vier gut geschlagene Eidotter und den Schnee von zwei bis drei Eiweißen unter denselben. Dann erhitzt man etwas Butter in einer Pfanne, bäckt dünne Pancakes aus der Masse, bestreut sie mit Zucker und serviert sie.

Quelle:
Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 2. Band, Seite 220, aus dem Jahre 1886

Pancakes ohne Eier und Milch
Zwei Eßlöffel Mehl, eine Messerspitze Salz, eine Messerspitze geriebene Muskatnuß, ein gehäufter Teelöffel Zucker und ein klein wenig gehackte Zitronenschale werden mit einem nach und nach hinzugegossenen ¼ Liter mildem Ale (ein spezielles englisches Bier) zu einem geschmeidigen Teig geschlagen, worauf man dünne Pancakes aus der Masse bäckt, die auf beiden Seiten gebräunt und mit Zucker bestreut werden.

Quelle:
Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 2. Band, Seite 220, aus dem Jahre 1886

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED