

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb unserer

# ***Pfannkuchenpfanne (Wendepfanne)***

Bitte lesen Sie vor Gebrauch dieses Produktes alle Anweisungen sorgfältig durch.

## **ANWEISUNG UND PFLEGE:**

Vor dem ersten Benutzen reinigen Sie die Pfanne bitte gründlich mit Spülmittelwasser. Spülen und Trocknen Sie sie sorgfältig ab. Bereiten Sie die Pfanne vor, indem Sie beide Seiten der Bratfläche mit Pflanzenöl abwischen.

Um die Pfanne zu schonen, vermeiden Sie bitte ein Überhitzen. Geben Sie nun soviel Teig in die Pfanne, wie der Durchmesser zulässt. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel und geben Sie kein Wasser in die heiße Pfanne.

Die Pfanne mit Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

Zum Schutz der Oberfläche verwenden Sie beim Wenden der Pfannkuchen bitte keine metallischen Gegenstände, sondern solche aus Holz oder Plastik, andernfalls kann die Beschichtung beschädigt werden.

Die Pfannkuchenpfanne nicht im Backofen benutzen.

## **GEBRAUCH DER PFANNE:**

Wärmen Sie die Pfannkuchenpfanne (Wendepfanne) auf mittlerer Stufe mit geschlossenem Deckel vor.

## **GEBRAUCH DES BACKTEIGSPENDERS:**

Gießen Sie den geschlagenen Eierteig in den beigefügten Backteigspender. Füllen Sie den Teig in den Spender und drücken Sie nun den Hebel herunter. Der Backteig fließt automatisch in die Pfanne. Lassen Sie den Hebel los und die Öffnung schließt sich wieder. Die einzufüllende Menge des Backteigs ist abhängig davon, wie groß Sie die Pfannkuchen haben wollen.

## **GEBRAUCH MIT PFANNKUCHENHERZ:**

Erhitzen Sie die Pfanne nach Anweisung. Behandeln Sie die Pfanne wie gehabt mit Butter oder Öl. Setzen Sie nun das Pfannkuchenherz in die Pfanne und füllen Sie eine kleine Menge Backteig in das Herz.



## Pfannkuchenpfanne (Wendepfanne)

Wenn die eine Seite knusprig braun ist, entfernen Sie das Herz einfach nach oben. Schließen Sie den Deckel und wenden die Pfanne, oder wenden Sie den Pfannkuchen mit Hilfe eines Pfannenwenders und backen Sie die andere Seite.

### ZU BEACHTEN:

Die Pfanne sollte nur bei schwacher bis mittlerer Hitze benutzt werden. Um bei dem Gebrauch eines Gasherdes Verletzungen zu vermeiden, lassen Sie die Flamme nicht über die Seiten der Pfanne oder über den Handgriff kommen.



## Rezepte

### Grundteig: Leicht und lockerer Pfannkuchen Mix

- 5 Tassen Mehl
- 1-1,5 Tassen Milch
- 1,5-2 Tassen Zucker
- 1/8 Tasse Backpulver
- 1 Prise Salz

Mischen Sie alle Zutaten sorgfältig in einer großen Schüssel. Geben Sie den Teig in einen großen Behälter mit viel Volumen.

### Leicht und lockere Pfannkuchen

- 1-2 Tassen von dem oben zubereiteten Grundteig nehmen und zusätzlich
- 1 großes Ei
- 1 Tasse Wasser oder Milch
- 3 Esslöffel Pflanzenöl

Mischen Sie alle Zutaten gut durcheinander. Lassen Sie den ganzen Teig 5-10 Minuten ziehen. Geben Sie mehr Wasser zu, wenn Sie dünnere Pfannkuchen haben wollen oder las-

sen Sie Wasser weg, wenn der Pfannkuchen dicker werden soll.

Erwärmen Sie die Pfannkuchenpfanne auf mittlere Hitze. Füllen Sie den Backteig in die Pfanne. Wenn der Backteig Luftblasen schlägt, schließen Sie den Deckel.

Schließen Sie den Deckel nicht, wenn der Teig sehr locker ist.

Backen Sie mit dieser Teigmenge 6-8 große Pfannkuchen.

### Apfelpfannkuchen

Benutzen Sie anstelle von Wasser ganz einfach Apfelsaft. Fügen Sie einen Esslöffel Zimt hinzu. Gleichzeitig nehmen Sie noch einen geschälten, entkernten und kleingehackten Apfel dazu.

### Beerenpfannkuchen

Geben Sie zu dem Pfannkuchenteig eine Tasse abgespülte, gut getrocknete gefrorene Beeren, z.B. Erdbeeren, Blaubeeren oder Brombeeren. Sie können natürlich auch eine Tasse frische Früchte dazugeben.



# Rezepte

## Bananenpfannkuchen

Fügen Sie dem Backteig, gleich nachdem Sie ihn in die Pfannen gefüllt haben, Bananenstücke hinzu.

## Doppelte Schokoladenpfannkuchentorte

- 250g - 500g Schlagsahne (je nach Geschmack)
- 1 Esslöffel Zucker
- 1-2 Tassen von unserem leicht lockeren Pfannkuchenteig
- 1/4 Tasse ungesüßten Kakao
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 großes Ei
- 1 Tasse Schokoladenmilch
- 1/4 Tasse Wasser
- 3 Esslöffel Pflanzenöl
- 3/4 Tasse Schokoladenstreusel
- Schokoladensirup zur Dekoration

Schlagen Sie die Sahne mit dem Esslöffel Zucker und stellen Sie das ganze zunächst bei Seite. Mischen Sie alle Zutaten außer den Schoko-

streuseln gut durch und lassen Sie das ganze 5-10 Minuten stehen.

Heizen Sie die Pfannkuchenpfanne auf mittlerer Hitze vor.

Geben Sie eine knappe 1/2 Tasse in die vorgeheizte Pfanne. Wenn die Bläschen auftauchen, schließen Sie den Deckel und verfahren mit dem Rest des Pfannkuchenteigs genauso.

Nehmen Sie nun den Pfannkuchen und verteilen Sie einen Teil der Schlagsahne darauf.

Dann nehmen Sie wieder einen Pfannkuchen und verteilen wieder Schlagsahne darauf. Verfahren Sie so weiter, bis die Schlagsahne aufgebraucht ist. Beginnen Sie stets mit einem Pfannkuchen und enden Sie oben mit Schlagsahne. Oben auf die Schlagsahne geben Sie jetzt die Schokostreusel und je nach Geschmack etwas Schokoladensirup.

Nun sofort servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrer Pfannkuchenpfanne!

