1. Crêpes (Frankreich)

Für den Teig:

250 g Mehl
500 ml Milch
1 Prise Salz
1 EL Vanillezucker
4 Eier
50 g Butter

Schmelzen Sie zunächst die Butter. Mischen Sie alle Zutaten am besten mit einem Mixer, um Klumpen zu vermeiden, aber Sie können es auch mit der Hand machen. Die Butter hinzugeben und erneut mischen, bis der Teig glatt ist.

(Der kleine Trick meiner Mutter: Sie gibt immer etwas Sprudelwasser dazu, um den Teig weicher zu machen, das muss man nicht, aber man kann es versuchen:))

(Den Trick kenne ich auch von meiner Mutter aus Hamburg - LG Patricia)

2. Gözleme (Türkei)

Für den Teig:

150 g Mehl
1 TL Salz
100 ml warme Wasser

Für die Füllung:

300 g Blattspinat
150 g Schafskäse
1 Bund Petersilie
100 ml Sonnenblumenöl zum Braten

Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben warmes Wasser hinzufügen und zu einem glatten und weichen Teig verkneten. 12 Bällchen formen und 30 Minuten ruhen lassen.

Konzentrieren Sie sich jetzt auf die Füllung!

Schneiden Sie die Spinatblätter in kleine Stücke, ebenso die Petersilie. Nun den Schafkäse zerbröseln und alles miteinander vermengen.
Die Kugeln kreisförmig ausrollen und die Käse-Spinat-Mischung hineinlegen, dann den Teig mit den Kanten einer Gabel halbmondförmig schließen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gözleme braten, bis sie eine golbraune Farbe annehmen (ca. 5 Min.).

Unsere Schriftstellerin Aygen-Sibel Çelik hat uns dieses Rezept verraten.

3. Poffertjes (Niederlande)

Für ca. 60 Poffertjes

100 g Mehl
70 g Buchweizenmehl
1 TL Zucker
5 g Trockenhefe
270 ml handwarme Milch
1 großes Ei

Ei, Salz, Vanillezucker und Zucker mit den Schneebesen des Handmixers dick-cremig aufschlagen. Abwechselnd 200 g Mehl und Milch unterrühren. Ca. 15 Minuten quellen lassen. 50 g Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig rühren.

Für die originalen und authentischen Poffertjes benötigen Sie eine spezielle Form mit Löchern, in die Sie den Teig einfüllen. Geben Sie einen Teelöffel Teig in jedes Loch und backen Sie die Poffertjes, bis sie goldbraun sind. Wenn sie fertig sind, wendet man sie (der Trick: Man beginnt zu wenden, wenn sich Blasen auf der Oberfläche bilden) und wartet, bis sie auf der anderen Seite gar sind.

Jetzt kann man Butter schmelzen und die Oberfläche damit bestreichen, wenn sie abgekühlt ist. Aber ich erzähle Ihnen, wie sie mir in Utrecht serviert wurden! Ein kleines Stück Butter wurde direkt auf das heiße Gebäck gelegt und mit Puderzucker bestreut.

Köstlich! So nostalgisch!

4. Nalesniki (Polen)

Für den Teig:

2 Eier
1½ Gläser Milch
1½ Gläser Mineralwasser mit Sprudel
Prise Salz

Für die Füllung (süße):

750 g Quark
1 Ei
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Die Zubereitung der Nalesniki ist der anderer Pfannkuchen sehr ähnlich (alle Zutaten vermischen und den Teig in einer mit Butter oder Öl gefetteten Pfanne braten). Die Besonderheit besteht darin, dass sie mit Käse gefüllt und nach dem Füllen in einer mit Butter oder Öl gefetteten Pfanne frittiert werden.

Die Fotos wurden während meines Erasmus-Aufenthalts in Warschau aufgenommen. Ich habe viele Nalesniki in diesen Milky Bars gegessen. Die Milchbars entstanden Ende des 19. Jahrhunderts und wurden so genannt, weil sie anfangs nur Milchprodukte zubereiteten. Sowohl unter den Nazis als auch unter den Kommunisten blieben sie Orte, an denen man viel und vor allem sehr billig essen konnte. Leider sind sie heute durch normale Restaurants ersetzt worden, aber die Rückbesinnung auf eine leckere Vergangenheit hat dazu geführt, dass einige von ihnen wiederbelebt wurden.

5. Kaiserschmarrn (Österreich)

Für den Teig:

4 Eier, Größe
300 ml Vollmilch
125 g Mehl
75 ml Mineralwasser - mit Kohlensäure (Sprudelwasser)
60 g Zucker
40 g Butter
1 Prise Salz
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
Puderzucker zum Bestäuben

Eigelb und Eiweiß trennen, das Eiweiß steif schlagen (die Masse darf sich beim Bewegen der Schüssel nicht bewegen). Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz zu den Eigelben geben und mit dem Mixer zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Wasser und Milch zugeben und vorsichtig unterrühren. Zuletzt die verquirlten Eigelbe zugeben, dabei nicht vergessen, von unten nach oben zu rühren.

Die Butter erhitzen und alles in die Pfanne gießen. Jetzt kommt der Teil, der mir am meisten Spaß macht! Sobald der Boden goldbraun ist, die Masse umdrehen und anfangen, sie zu vierteln und dann in immer kleinere Stücke zu schneiden. Nach dem Backen mit Puderzucker, Marmelade oder Apfelmus servieren.

6. Tiganites (Griechenland)

Für den Teig:

450 g Weizenmehl
3 Eier
1 TL Backpulver
3 TL Zucker
100 g Walnüsse
250 ml Milch
50 ml Sprudelwasser
200 Honig
50 Sesam
1 L Rapsöl
1 TL Salz

Früchte nach Wahl, zum Beispiel passen Blaubeeren und Himbeeren.

Alle trockenen Zutaten wie Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Eier, die Milch und das kohlensäurehaltige Wasser hinzufügen und weiter rühren, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.
Nun ist es Zeit zum Frittieren. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen - mindestens 2 cm hoch - und kleine Teigportionen hineingeben. Frittieren, bis der Teig auf beiden Seiten goldbraun ist. Anschließend mit Honig und Zimt bestreuen.

7. Dorayaki (Japan)

Für den Teig:

2 Eier, Größe M
1 EL Honig, flüssig
40 g Zucker
90 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 EL Wasser
1 EL Pflanzenöl
1 Dose Anko (süße rote Adzuki-Bohnenpaste)

Eier, Honig und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Mixer etwa 2 Minuten lang verrühren; Mehl und Backpulver hinzufügen. Bei Bedarf Wasser hinzufügen, um den Teig weicher zu machen. Öl erhitzen, kleine Mengen Teig hineingießen und goldbraun backen. Auf jeden Kuchen 50 g Anko geben und mit einem weiteren Kuchen schließen, indem die Ränder angedrückt werden.

8. Pfannkuchen (Deutschland) - vegan

400 g Mehl
500 ml Sojamilch
2 EL Zucker
2 Tüten Vanillezucker
3 Tropfen Rumaroma
1 Prise Zimtpulver
2 EL Apfelmus
1 EL Apfelessig
1 Tüte Weinsteinbackpulver
Pflanzenfett (vegane Butter, Rapsöl)

Zubereitung:
Wie bei den nicht-veganen Pfannkuchen erst einmal die trockenen Zutaten mischen, danach die übrigen Zutaten hinzufügen und kräftig durchrühren. Eventuell über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
Das Öl in der Pfanne erhitzen und kleine Teigportionen auf beiden Seiten goldgelb ausbacken.
Dazu passen:

Ahorn- oder Rübensirup, Zucker, Zimt, Marmelade.

Hinweis: Eier und Milch fehlen nicht und man schmeckt Apfelmus und -essig sowie Sojamilch nicht heraus.