



Neues aus der Ah!-Küche

Zahlenkuchen



Dieser Kuchenteig besteht aus nur vier Zutaten. Und weil man sich das Rezept ganz einfach merken kann und dafür auch nur bis Fünf zählen muss, heißt er „Zahlenkuchen“. So geht's:

Man nehme:

- 3 Eier
- 250 g Mehl
- ¼ Liter Milch
- eine Prise Salz
- eine Rührschüssel
- ein Handrührgerät
- etwas Öl
- eine Pfanne
- eine Kelle
- einen Herd
- ein Buttermesser oder einen Pfannkuchenwender
- Zutaten zum Verfeinern (z.B. Marmelade)



Als Erstes:

Gebt alle vier Zutaten zusammen in eine Schüssel und verrührt sie mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig. Lasst den Teig eine halbe Stunde lang quellen. Nach etwa 20 Minuten könnt ihr schon mal den Backofen anmachen und für den Kuchen vorheizen.





Als Nächstes:



Träufelt etwas Öl in die Pfanne und lasst es auf dem Herd heiß werden. Seid vorsichtig - die Herdplatte ist sehr heiß! Am besten lasst ihr euch von einem erwachsenen Klugscheißer beim Brutzeln helfen. Sobald auch das Öl heiß ist, nehmt ihr euch eine Kelle von dem Zahlenkuchenteig und gebt sie in die Pfanne. Achtet dabei darauf, dass sich der Teig gleichmäßig in der Pfanne verteilt. Nehmt das Buttermesser und hebt den Teig an einer Seite etwas hoch. So könnt ihr sehen, ob er schon braun geworden ist. Danach könnt ihr den Teig wenden und auch die andere Seite braun werden lassen. Den fertigen Zahlenkuchen legt ihr auf einen Teller und dann in den vorgeheizten Backofen. So bleibt er schön warm.



Ihr habt sicherlich noch vielmehr Teig in eurer Schüssel. Macht so viele Zahlenkuchen wie möglich daraus und haltet sie alle im Ofen warm.

Als Letztes:

Jetzt verfeinert ihr eure Zahlenkuchen. Bestreicht sie mit verschiedenen Zutaten, rollt sie zusammen und beißt zu! Ihr könnt sie zum Beispiel mit Apfelmus, Puderzucker oder Marmelade bestreichen. Oder ihr wählt eine salzige Variante aus. Dann könnt ihr die Zahlenkuchen auch mit Käse und angebratenem Gemüse belegen. Legt einfach drauf, worauf ihr Lust habt - dann wird der Zahlenkuchen ein echter Gaumenschmaus und ihr könnt ihn immer wieder neu variieren. Ah!

Und wer jetzt behauptet, unser Zahlenkuchen sei doch bloß einfacher Pfannkuchen, der hat ausnahmsweise und tatsächlich recht. Nichtsdestotrotz ist er eine echte Delikatesse!

