Pfannkuchen Resteverwertung

Resteverwertung Pfannkuchen

Wenn die Augen mal wieder größer als der Magen waren, kann man die übriggebliebenen Pfannkuchen auf vielfältige Weisen wiederverwerten. Meine 5 liebsten Ideen zur Resteverwertung Pfannkuchen sind:

1. Pfannkuchenrollen aus der Brotdose

Auch am zweiten Tag lassen sich die Pfannkuchen noch süß oder herzhaft befüllen. Die aufgerollten Fladen passen perfekt in die Brotdose und sind eine leckere Mahlzeit für die Schule oder unterwegs.

2. Frittatensuppe

Die Delikatesse aus der Länderküche Österreich besteht aus einer herzhaften Rindersuppe, in der sich Pfannkuchenstreifen tummeln. Aber Achtung: Für die deftige Suppe eignen sich am besten ungesüßte Pfannkuchenreste. Orientier dich bei der Zubereitung gern an meinem einfachen Rezept für eine leckere Flädlesuppe.

3. Klassische Pfannkuchen 2.0

Die einfachste Lösung Pfannkuchen zu verwerten, ist vermutlich das Wiedererwärmen. Dafür werden die Pfannkuchen von jeder Seite noch einmal kurz bei mittlerer Hitze in die Pfanne gelegt und erhitzt. Danach können sie wie am Vortag nach Herzenslust belegt oder gefüllt werden.

4. Pfannkuchentorte

Ein Rezept, das Kindheitserinnerungen weckt: Findus bekommt von Petterson jedes Jahr zum Geburtstag seine geliebte Pfannkuchentorte. Wenn deine Kinder Pfannkuchen mögen, schmeckt ihnen sicherlich auch diese Torte und sie werden entzückt Pfannkuchen,

Schlagsahne und Marmelade aufschichten.

5. Einfrieren

Alternativ kann man übrigen Pfannkuchenteig auch einfrieren, anstatt ihn vollständig auszubraten. Dafür eignen sich hervorragend etwas größere Eiswürfelbehälter, denn dann kann der Teig zu einem späteren Zeitpunkt portionsweise aufgetaut werden. Alternativ kannst du auch fertig gebackene Pfannkuchen einfrieren. Mit Hilfe von Backpapier voneinander getrennt lassen sie sich später sogar einzeln aus dem Gefrierfach herausholen.

Artikelempfehlung

Pfannkuchen einfrieren

Du möchtest deine übriggebliebenen Pfannkuchen einfrieren? Hier erkläre ich dir ganz genau, wie das richtig geht!
Pfannkuchen einfrieren

Wie du siehst ist die Resteverwertung Pfannkuchen echt easy. Bis zu 2 Tage kannst du fertige Eierkuchen übrigens ohne Bedenken im Kühlschrank aufbewahren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.