

Katerynas Syrnyky-Pfannkuchen

Hallo, ich bin Kateryna und auf dem Bauernhof meiner Großeltern in Ukraine aufgewachsen. Meine Babcia (Oma) hat oft für mich und meinem Cousin Frühstück gemacht. Am liebsten aß ich „Syrnyky“ – kleine, süße Pfannkuchen mit Erdbeermarmelade und saurer Sahne.

Zutaten

Für die Pfannkuchen:

- 300 g Hüttenkäse
- 2 Esslöffel feiner Zucker
- 3 Esslöffel Mehl, plus ein bisschen mehr zum Teig formen
- 4 Esslöffel Rosinen (wenn du magst)
- Sonnenblumenöl oder anderes Speiseöl

Mögliche Toppings:

- dein Lieblingsjoghurt
- Schlagsahne oder saure Sahne
- ein bisschen Puderzucker
- frische Beeren

Du brauchst außerdem eine große, beschichtete Pfanne.

Ergibt 10 Stück

1. Löffle den Hüttenkäse auf ein sauberes Geschirrtuch. Nimm die vier Ecken, um den Käse einzuwickeln. Drücke ihn über der Spüle aus, um die Flüssigkeit herauszupressen.
2. Gib den Hüttenkäse in eine Schüssel. Rühre Zucker, Mehl und Rosinen unter. Gib ein wenig Mehl auf einen Teller.
3. Gib einen gehäuften Esslöffel Teig auf den Teller mit Mehl. Rolle ihn mit mehligem Händen, bis er mit viel Mehl bedeckt ist.
4. Forme eine Kugel, dann drücke sie flach, ungefähr bleistift dick. Lege den flachen Teig auf einen Teller mit Mehl.
5. Gib 2 Esslöffel Öl in die Pfanne. Erwärme es bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten.
6. Lege ein paar Pfannkuchen hinein. Brate sie 3-4 Minuten oder bis die Unterseite goldbraun ist. Prüfe, ob die Unterseite gebräunt ist.
7. Wende sie und brate sie noch 3 Minuten.
8. Lege die Pfannkuchen auf einen Teller und einen umgedrehten Teller darauf, um sie warm zu halten.
9. Wiederhole Schritt 6 bis 8 bis alle Pfannkuchen fertig sind. Garniere sie mit einem Topping bevor du sie isst.



Alternativen

- Um die Pfannkuchen GLUTENFREI zu machen, verwende glutenfreies Mehl.
- Um sie MILCHFREI oder VEGAN zu machen, verwende statt Hüttenkäse 300 g gebröckelten festen Tofu, 2 Esslöffel pflanzlichen Joghurt und 1 Esslöffel Zitronensaft. In Schritt 1 und 2 nimm gebröckelten Tofu statt Käse. In Schritt 2 gib Joghurt und Zitronensaft zu den anderen Zutaten. Folge dann den restlichen Schritten.