



PizzaGrill for 6
anthrazit / anthracite



PizzaGrill for 8
weiss / blanc / white



PizzaGrill for 8
anthrazit / anthracite



PizzaGrill for 8 Crispy
sand / sable



A. & J. Stöckli AG
Ennetbachstrasse 40
CH-8754 Netstal
+41 55 645 55 75
haushalt@stockli.ch
www.stockli.shop

0028.125 / 04.21

Party-Crêpes

Feine Rezepte
Recettes exquises
Tasty recipes



	Seite / Page
Herzlichen Glückwunsch	3
Übersicht	5
Backen	6
Reinigung und Pflege	7
Crêpe Rezepte	8
Tipps für Crêpesfüllungen	10
Blinis	11
Pfannkuchen	13
Rösti	14
Sincères felicitations	17
Aperçu	19
Cuisson	20
Nettoyage et entretien	21
recettes de mini-crêpes	22
Propositions de garniture	24
Blinis	25
Pancakes	27
Röstis	28
Congratulations	31
Overview	33
Baking	34
Care and cleaning	35
Mini crêpe recipes	36
Tips for crêpe fillings	38
Blinis	39
Pancakes	41
Rösti	42

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf dieser Crêpeplatte haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, das Ihnen bei der Anwendung bestimmt lange Freude bereiten wird. Wir wünschen Ihnen vergnügliche Stunden beim Ausprobieren der verschiedenen Mini-Crêpes-Rezepte.

Ihre A. & J. Stöckli AG



Crêpeplatte zu für 6
Art. Nr. 0029.121



Crêpeplatte zu für 8
Art. Nr. 0028.121



Übersicht

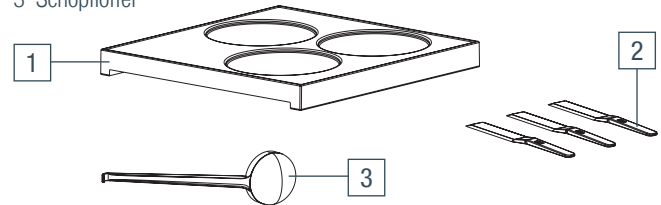
Crêpeplatte mit Schöpflöffel und Wendern

Crêpes backen leicht gemacht. Zur Zubereitung von Mini-Crêpes-Portionen verwenden Sie diese Platte mit 3 bzw. 6 runden Vertiefungen. Spezielle Antihaft-Beschichtung zum einfachen Wenden und Herausnehmen der Mini-Crêpes.

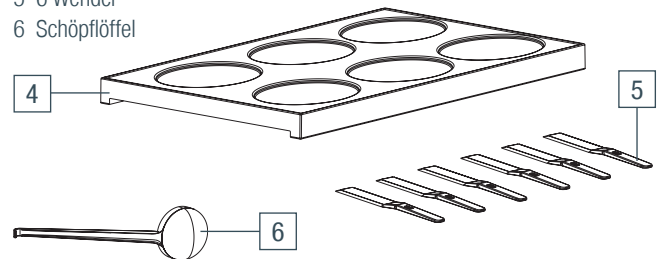


Für das Crêpes backen, bitte nur die Oberhitze betätigen.

- 1 Crêpeplatte für 3 Portionen Mini-Crêpes
- 2 3 Wender
- 3 Schöpflöffel



- 4 Crêpeplatte für 6 Portionen Mini-Crêpes
- 5 6 Wender
- 6 Schöpflöffel



Backen

Für die Inbetriebnahme, Anwendung und Pflege des PizzaGrills verweisen wir generell auf die Gebrauchsanleitung des Stöckli PizzaGrill for 6, for 8 oder for 8 Crispy.

Geben Sie vor dem ersten Gebrauch etwas Speiseöl auf die Crêpeplatte und verteilen Sie es mit einem Pinsel.

Nach dem Vorheizen ist das Gerät für den Gebrauch bereit.

Mit der Schöpfkelle die Teigmenge für das gewählte Rezept auf die Crêpeplatte geben:

- Für Mini-Crêpes – Die Schöpfkelle bis zum ersten Ring füllen
- Für Blinis und Pfannkuchen – Die Schöpfkelle ganz füllen

Den Teig sofort von der Mitte aus kreisförmig verstreichen: Bei Mini-Crêpes mit der Schöpfkelle, ohne den Teig mit der Kellenunterseite anzudrücken. Nach der Hälfte der Backzeit den Teig mit dem mitgelieferten Wender umdrehen. Jede Seite ca. 2 Minuten backen. Danach nach Wunsch formen: Als Rolle oder ein Mal falten, zwei Mal falten, zu einer Tasche oder zu einer Blüte falten.

Zum Schutz der Crêpeplatte stets einen Wender verwenden.

Süsse Crêpes belegen Sie nach dem Backen mit Vorteil auf Ihrem Teller und nicht auf der Crêpeplatte.

Reinigung und Pflege

Entfernen Sie die Crêpeplatte.

Die Crêpeplatte und der Gerätekörper können mit einem Schwamm mit heissem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.

Die Schöpfkelle, die Wendern und die Crêpeplatte von Hand reinigen. Nicht spülmaschinengeeignet.



Crêpes-Schlemmereien

40–60 Mini-Crêpes

Backzeit: 2 Min. pro Seite

Klassischer Milchteig

Zutaten

500 g Weizenmehl, gesiebt

1 l Milch

6 Eier

2 Prisen Salz

2 EL Öl oder Butter



Zubereitung

In einer Schüssel das Mehl mit der Milch verrühren, bis ein flüssiger Teig entsteht. Die aufgeschlagenen Eier, Salz und Öl oder flüssige Butter darunter rühren. 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.

Wenn der Teig vor dem Backen der Crêpes zu dickflüssig ist, ein kleines Glas Wasser beifügen und mit dem Teig verrühren.

Crêpes mit würziger Füllung vertragen etwas mehr Salz bei der Teigzubereitung.

Buchweizenteig

Für salzige Crêpes kann anstelle des Weizenmehls Buchweizenmehl verwendet werden.

Bierteig

Für weichere Crêpes ¼ Liter Milch durch ¼ Liter Bier ersetzen.

Wasserteig

Für leichtere Crêpes anstelle der Milch Wasser verwenden.

Crêpes mit Schinken und Rahm

Zutaten

Schinken, gekocht

Gruyère, geriebener

Rahm



Zubereitung

Die Crêpe nach dem Backen der zweiten Seite mit ½ Scheibe Schinken oder Schinkenwürfeln belegen. Mit geriebenem Gruyère bestreuen. Sobald der Schinken warm ist, mit Rahm beträufeln und die Crêpe zu einer Tasche falten.

Crêpes mit Roquefort, Rahm und Baumnüssen

Zutaten

1 Stück Roquefort, zerbröckelt

2 dl Rahm

4–5 Baumnüsse, grob gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten mischen. Die Crêpe auf Ihrem Teller mit dieser Mischung belegen und zwei Mal falten.

Crêpes mit Honig und Haselnüssen

Zutaten

3 EL Honig

100 g Haselnüsse, grob gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten mischen. Nach dem Backen der zweiten Seite die Crêpe mit dieser Mischung belegen und zwei Mal falten. Einige Sekunden auf der Crêpeplatte liegen lassen. Mit Rahm garnieren und servieren.



Tipps für Crêpesfüllungen

Vorspeisen

In feine Streifen geschnittener Räucherlachs: Mit Zitronensaft beträufelt.
Schwarzer Seehasenrogen: Mit Zitronensaft beträufelt.
Krabben, Crevetten oder Thonstückchen, Senf.

Hauptgerichte

Geschmaltete Pouletbrust in Curry Sauce (1 gehackte Zwiebel und ½ Kaffeelöffel Curry unter eine Béchamelsauce mischen).
Meeresfrüchte an Béchamelsauce oder an amerikanischer Sauce.

Käse

Geriebener Gruyère, Parmesan oder Raclettekäse: Den Käse nach dem Wenden auf die Crêpe geben und schmelzen lassen.
Roquefort, Rahm und Frischkäse: Den Roquefort oder Frischkäse auf Ihrem Teller auf die Crêpe legen.

Desserts

Geschmolzene Schokolade mit Mandeln, grob gehackte Baum- oder Haselnüsse, brauner Zucker, Zucker, Konfitüre, Kastaniencreme, Eiskugel, Honig, grob gehackte Baumnüsse, Haselnüsse, Bananenscheiben

Flambiert

Zucker und Grand Marnier, Ananas und Rum, Äpfel und Calvados.



Blinis

Ca. 20 Blinis
Backzeit: 2 ½ Min. pro Seite

Blinis nach Kaukasus Art

Zutaten

300 g Weizenmehl
2 Eier
10 g Bierhefe
5 dl Milch
½ TL Salz

Zubereitung

Die Hefe in 3 Esslöffel lauwarmen Milch (ca. 30°C) auflösen und 10 Minuten ruhen lassen. Das Weizenmehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung machen. Die Milch nach und nach begeben und mit dem Mehl vermischen; Hefe, Eigelb und Salz begeben. 1 Stunde ruhen lassen. Kurz vor dem Backen der Blinis das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig mischen.

Die Blinis mit schwarzem Seehasenrogen und Lachs oder mit Rohschinken servieren, oder als Dessert mit einer süßen Füllung (Konfitüre, kandierte Früchte usw.). In diesem Fall dem Teig vor dem Backen 1 Esslöffel Zucker begeben.



Buchweizenblinis

Zutaten

200 g Buchweizenmehl
100 g Roggenmehl
3 Eier
3 dl Milch
10 g Bierhefe
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen. Ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann das Buchweizen- und das Roggenmehl in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Vertiefung machen und die Milch, das Eigelb, die Hefe und eine Prise Salz unterrühren. Ca. 1 Stunde ruhen lassen. Bevor Sie die Blinis backen, das Eiweiss zu Schnee schlagen und unter den Teig mischen.

Die Blinis mit Fisch (Dorade, Lachs, Aal, Heilbutt), schwarzem Seehasenrogen oder mit Dorschleber servieren. In diesem Fall den Teig vorzugsweise mit Pfeffer und Salz pikanter würzen.



Pfannkuchen

Teig 1 Stunde im Voraus zubereiten

Ca. 20 Pfannkuchen

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Backzeit: 2 ½ Min. pro Seite

Zutaten

300 g Mehl
20 g Hefe
3 Eier
3 dl Milch
30 g Puderzucker
2 EL Butter, flüssig
1 Prise Salz
30 g Butter für das Backen

Zubereitung

Die Hefe in 3 Esslöffel lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, Puderzucker, Salz und die flüssige Butter hinzufügen. Eine Vertiefung machen und die Eier und die in der Milch aufgelöste Hefe begeben. Den Teig mit dem Schwingbesen rühren und nach und nach die Milch beifügen. Diesen Teig während mindestens 1 Stunde mit einem Tuch zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Mit Ahornsirup oder Konfitüre servieren.



Rösti

6 Röstis

Backzeit: 2 ½ Min. pro Seite

Traditionelle Rösti

Zutaten

600 g Kartoffeln

1 Zwiebel

200 g Speckwürfel

100 g geriebener Gruyère

1 Ei



Zubereitung

Die Kartoffeln am Vortag ganz in Salzwasser kochen und nicht schälen.

Die Kartoffeln am nächsten Tag schälen und mit der Röstiraffel oder der Maschine in feine Stäbchen raffeln. Die Zwiebel und die Speckwürfel andünsten. Die geraffelten Kartoffeln, den Gruyère, das Ei, die Zwiebel und die Speckwürfel beifügen.



Basler Rösti

Zutaten

600 g geschwellte Kartoffeln

2 Zwiebeln

1 EL Rahm

1 Ei

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel oder der Maschine in feine Stäbchen raffeln. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und andünsten. Die geraffelten Kartoffeln, das aufgeschlagene Ei und den Rahm beifügen.

Tessiner Rösti

Zutaten

600 g am Vortag gekochte Kartoffeln

200 g Speckwürfel

1 Ei

Frischer oder getrockneter Rosmarin

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel oder der Maschine in feine Stäbchen raffeln. Die Speckwürfel anbraten. Die Kartoffeln, das aufgeschlagene Ei und die Speckwürfel beifügen. Mit Rosmarin abschmecken.



	Seite / Page
Herzlichen Glückwunsch	3
Übersicht	5
Backen	6
Reinigung und Pflege	7
Crêpe Rezepte	8
Tipps für Crêpesfüllungen	10
Blinis	11
Pfannkuchen	13
Rösti	14
Sincères felicitations	17
Aperçu	19
Cuisson	20
Nettoyage et entretien	21
recettes de mini-crêpes	22
Propositions de garniture	24
Blinis	25
Pancakes	27
Röstis	28
Congratulations	31
Overview	33
Baking	34
Care and cleaning	35
Mini crêpe recipes	36
Tips for crêpe fillings	38
Blinis	39
Pancakes	41
Rösti	42

Sincères félicitations!

En achetant cette plaque à mini-crêpes, vous avez choisi un produit de qualité qui, utilisé comme il se doit, vous rendra service pendant longtemps. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en essayant les diverses recettes de mini-crêpes.

A. & J. Stöckli AG



Plaque à crêpes pour for 6
Art. n° 0029.121



Plaque à crêpes pour for 8
Art. n° 0028.121



Aperçu

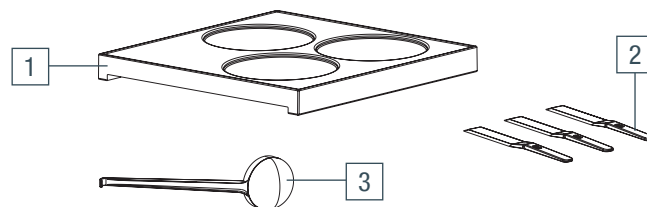
Plaque à crêpes avec une louche et palettes

Des crêpes faciles à préparer. Pour préparer mini-crêpes, utiliser les plaques à crêpes avec 3 ou 6 cavités arrondies. Le revêtement antiadhésif spécial permet de retourner et d'enlever facilement les mini-crêpes.

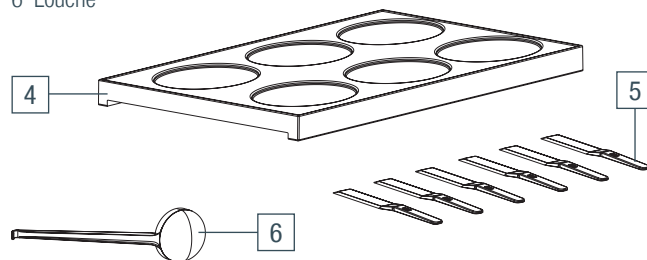


Pour cuire les crêpes, n'allumer que la chaleur supérieure.

- 1 Plaque à crêpes pour 3 mini-crêpes
- 2 3 Inverseurs
- 3 Louche



- 4 Plaque à crêpes pour 6 mini-crêpes
- 5 6 Inverseurs
- 6 Louche



Cuisson

Pour le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien du PizzaGrill se reporter au mode d'emploi du PizzaGrill for 6, for 8 ou for 8 Crispy Stöckli.

Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur la plaque à crêpes et l'étaler avec un chiffon doux.

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Déposer, à l'aide de la louche, la quantité de pâte correspondant à la recette choisie:

- Pour 6 mini-crêpes: Remplir jusqu'au premier relief de la louche
- Pour les blinis et pancakes: Remplir complètement la louche

Etaler la pâte dans la forme à partir du centre: Pour les mini-crêpes, appuyer avec le dos de la louche. Retourner les préparations à mi-cuisson avec un inverseur fournie à cet effet. Laisser cuire environ 2 minutes par face. Plier ensuite la crêpe à votre convenance: en rouleau, en deux, en quatre, en pochette ou en fleur.

Pour préserver le revêtement de la plaque à crêpes, toujours utiliser un inverseur.

Garnir les crêpes sucrées dans votre assiette après cuisson plutôt que directement sur la plaque à crêpes.

Nettoyage et entretien

Retirer la plaque à crêpes.

La plaque à crêpes et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.



Le plaisir des crêpes

40 à 60 mini-crêpes
Cuisson: 2 min. par face

La pâte classique au lait

Ingrédients

500 g farine de blé, tamisée
1 l lait
6 oeufs
Sel
Huile ou beurre



Préparation

Dans une terrine, mélanger la farine avec le lait, jusqu'à obtenir une pâte fluide. Ajouter alors les oeufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures.

Si la pâte est trop épaisse au moment de la confection des crêpes, ajouter un petit verre d'eau et mélanger à nouveau.

Les crêpes à garnitures salées supporteront une pâte plus salée lors de la préparation.

La pâte au sarrasin

Pour des crêpes salées, la farine de blé peut être remplacée par de la farine au sarrasin.

La pâte à la bière

Pour des crêpes plus moelleuses, on remplacera ¼ litre de lait par de bière.

La pâte à l'eau

Pour des crêpes plus légères, on remplacera le lait par de l'eau.

Crêpes au jambon et à la crème

Ingrédients

Jambon blanc
Gruyère, râpé
Crème fraîche



Préparation

Déposer ½ tranche ou cubes de jambon sur votre crêpe en fin de cuisson de ladeuxième face. Parsemer de gruyère râpé. Quand le jambon est bienchaud, napper de crème fraîche et plier en pochette.

Crêpes au Roquefort, crème fraîche et noix

Ingrédients

1 morceau de Roquefort émietté
2 dl Crème fraîche
4-5 noix, pilées

Préparation

Mélanger tous les ingrédients. Dans votre assiette, garnir la crêpe decette préparation et plier en quatre.

Crêpes au miel et noisettes

Ingrédients

3 c. à s. cuillères à soupe de miel
100 g noisettes, pilées

Préparation

Mélanger tous les ingrédients. En fin de cuisson de la deuxième face, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre. Maintenir quelques secondes sur la plaque. Servir et décorer de crème Chantilly.



Propositions de garniture

Entrées

Saumon fumé coupé en fines lamelles: arrosé de jus de citron.

Oeufs de lump: arrosés de jus de citron.

Crabes, crevettes ou miettes de thon, moutarde.

Plats principaux

Blanc de poulet émincé sauce curry: Béchamel mélangée à 1 oignon haché et ½ cuillère à café de curry.

Fruits de mer à la béchamel ou sauce américaine.

Fromages

Gruyère râpé, parmesan, raclette: Déposer le fromage en cours de cuisson une fois la crêpe retournée et le laisser fondre

Roquefort, crème fraîche, fromage frais: Déposer Roquefort ou fromage frais sur la crêpe, une fois dans votre assiette.

Desserts

Chocolat fondu avec amandes, noix ou noisettes pilées, cassonade, sucre, confiture, crème de marron, glace en boule, miel, noix, noisettes pilées, banane en tranches.

Flambées

Sucre et Grand Marnier, ananas et rhum, pommes et Calvados.



Blinis

20 blinis environ

Cuisson: 2 ½ min. par face

Blinis du Caucase

Ingrédients

300 g farine

2 oeufs

10 g levure de bière

5 dl lait

½ c. à c. sel



Préparation

Délayer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait tiède (environ 30°C) et laisser reposer 10 minutes. Verser la farine de blé dans un saladier et creuser un puits. Verser peu à peu le lait en le mélangeant avec la farine, ajouter la levure, les jaunes d'oeufs et le sel. Laisser reposer 1 heure. Juste avant la cuisson des blinis, battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte.

Servir les blinis soit avec des oeufs de lump ou du jambon cru, soit au dessert avec des garnitures sucrées (confitures, fruits confits etc.). Dans ce cas, ajouter à la pâte 1 cuillère à soupe de sucre avant la cuisson.

Blinis au sarrasin

Ingrédients

200 g farine de sarrasin
100 g farine de froment
3 oeufs
3 dl lait
10 g levure de bière
1 pincée de sel

Préparation

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède. Laisser reposer 10 minutes environ puis mélanger les farines de blé et de sarrasin dans une jatte. Creuser un puits au centre et verser en mélangeant le lait, les jaunes d'oeufs, la levure et une pincée de sel. Laisser reposer 1 heure environ. Juste avant la cuisson, battre les blancs en neige avant de les incorporer.

Servir les blinis avec du poisson (dorade, saumon, anguille, flétan) ou des oeufs de lump, du foie de morue. Dans ce cas, il est préférable de relever la préparation avec du poivre et du sel.



Pancakes

A prévoir 1 heure à l'avance.

20 pancakes environ
Préparation: 15 min.
Cuisson: 2 ½ min. par face

Ingrédients

300 g farine
20 g levure de boulanger
3 oeufs
3 dl lait
30 g sucre en poudre
2 c. à s. cuillères à soupe de beurre fondu
1 pincée de sel
30 g beurre pour la cuisson

Préparation

Délayer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait à peine tiède. Dans un saladier, verser la farine, ajouter le sucre en poudre, le sel et le beurre fondu. Faire un puits et ajouter les oeufs et la levure délayée dans le lait. Mélanger la pâte au fouet métallique et ajouter peu à peu le lait. Laisser reposer cette pâte pendant 1 heure au moins dans une atmosphère tiède en la recouvrant d'un torchon. Servir avec du sirop d'érable ou de la confiture.



Rösti

6 röstis

Cuisson: 2 ½ min. par face

Röstis traditionnels

Ingrédients

600 g pommes de terre

1 oignon

200 g lardons

100 g gruyère râpé

1 oeuf



Préparation

Faire cuire les pommes de terre la veille. Ne pas les peler et les cuire entières à l'eau bouillante salée. Le lendemain, les peler et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler l'oignon et les lardons. Mélanger les pommes de terre râpées, le gruyère, l'oeuf, l'oignon et les lardons.



Rösti Bâlois

Ingrédients

600 g pommes de terre en robe des champs

2 oignons

1 c. à s. crème

1 oeuf

Préparation

Peler les pommes de terre et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler les oignons coupés en fines rondelles. Mélanger les pommes de terre râpées, l'oeuf battu et la crème.

Röstis tessinois

Ingrédients

600 g pommes de terre cuites la veille

200 g lardons

1 oeuf

Romarin frais ou séché

Préparation

Peler les pommes de terre et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler les lardons. Mélanger les pommes de terre, l'oeuf battu et les lardons. Aromatiser de romarin.



	Seite / Page
Herzlichen Glückwunsch	3
Übersicht	5
Backen	6
Reinigung und Pflege	7
Crêpe Rezepte	8
Tipps für Crêpesfüllungen	10
Blinis	11
Pfannkuchen	13
Rösti	14
Sincères felicitations	17
Aperçu	19
Cuisson	20
Nettoyage et entretien	21
recettes de mini-crêpes	22
Propositions de garniture	24
Blinis	25
Pancakes	27
Röstis	28
Congratulations	31
Overview	33
Baking	34
Care and cleaning	35
Mini crêpe recipes	36
Tips for crêpe fillings	38
Blinis	39
Pancakes	41
Rösti	42

Congratulations

With the purchase of your mini pan cake plate, you have chosen a high-quality Stöckli product, which will give you many years of pleasure in use. We wish you many hours of fun trying out our mini pan cake recipes.

Your A. & J. Stöckli AG



Pan cake plate for 6
Art. No 0029.121



Pan cake plate for for 8
Art. No 0028.121



Overview

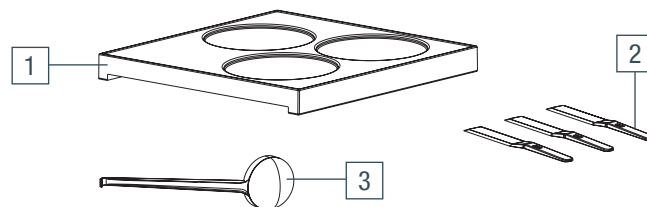
Pan cake plate with ladle and spatulas

Pan cakes the easy way. Use this pan cake plate with round cut-outs to make 3 or 6 mini pan cakes. Features a special non stick coated pan cake plate for easy turning and removal of mini pan cakes.

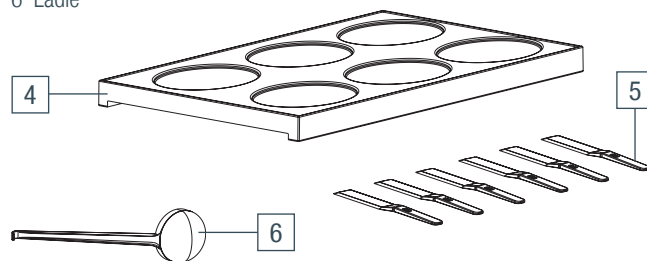


Only use top heat for pan cake.

- 1 Pan cake plate for 3 mini pan cakes
- 2 3 Spatulas
- 3 Ladle



- 4 Pan cake plate for 6 mini pan cakes
- 5 6 Spatulas
- 6 Ladle



Baking

For the setting up, use and care of the PizzaGrill, please refer to the general instruction manual of the Stöckli PizzaGrill for 6, for 8 or for 8 Crispy.

Before first use, spread some cooking oil onto the pan cake plate and spread it with a soft cloth.

Once the unit has been pre-heated, it is ready for use.

Use the ladle to spread the right amount of dough for your chosen recipe onto the pan cake plate:

- For 6 mini pan cakes, fill the ladle up to the first ring
- For blinis and pancakes, fill the ladle up to the top

Spread the dough on the plate working your way from the centre outwards. For mini pan cakes, use the ladle, but do not push the dough down. Half-way through the specified baking time, turn the crêpe using the supplied spatula. Bake for approx. 2 minutes on each side. Then shape as desired: roll, fold once, fold twice, fold into a pocket or a blossom.

Only use a Stöckli spatula in order to prevent damaging the pan cake plate.

We recommend moving the pan cakes from the pan cake plate to your own pan cake plate to add sweet fillings.

Care and cleaning

Remove the pan cake plate.

The pan cake plate and main unit can be cleaned with a sponge and hot soapy water.



A feast of pan cakes

40 to 60 mini pan cakes

Baking time: 2 mins each side.

Classic milk dough

Ingredients

500 g wheat flour (sieved)

1 l milk

6 eggs

Salt

2 Tbsp oil or butter



Preparation

Mix the flour and milk in a bowl until they form a liquid dough.

Add the eggs, 2 pinches of salt and 2 tablespoons of oil or melted butter.

Leave to stand for 1 to 2 hours.

If the dough is too viscous when you are ready to cook your pan cakes, add some water.

For savoury pan cakes you might want to add a little more salt.

Buckwheat dough

For savoury pan cakes, you may use buckwheat flour instead of standard wheat flour.

Beer dough

For softer pan cakes, use $\frac{1}{4}$ l beer instead of milk.

Water dough

For lighter pan cakes, use water instead of milk.

Pan cakes with ham and cream

Ingredients

Cooked ham

Grated Gruyère

Cream



Preparation

Garnish the cooked pan cake with half a slice or cubes of ham. Add the grated Gruyère. When the ham is warm, sprinkle with cream and fold the pan cake into a pocket.

Pan cakes with Roquefort, cream and walnuts

Ingredients

1 piece of Roquefort (crumbled)

1 small pot of cream

4–5 walnuts (chopped coarsely)

Preparation

Mix all the ingredients. Fill the pan cake on your plate with this mixture and fold it twice.

Pan cakes with honey and hazelnuts

Ingredients

3 Tbsp honey

100 g hazelnuts, chopped coarsely

Preparation

Mix all the ingredients. Fill the cooked pan cake on your pan cake plate with this mixture and fold it twice. Leave it to rest on the pan cake plate for a few seconds. Garnish with cream and serve.



Tips for pan cake fillings

Starters

Smoked salmon: Cut into fine strips and sprinkled with lemon juice.

Black lumpfish roe: Sprinkled with lemon juice. Shrimps, prawns or tuna pieces, mustard.

Main courses

Chicken breast in curry sauce cut into strips: Mix 1 chopped onion and half a teaspoon of curry powder into a bechamel sauce

Seafood in a bechamel or American sauce.

Cheese

Grated Gruyère, Parmesan or Raclette cheese: Add the cheese after turning the pan cake and let it melt

Roquefort, cream, cream cheese: Garnish the pan cake with Roquefort or cream cheese on your plate.

Desserts

Melted chocolate with almonds, coarsely chopped walnuts or hazelnuts, brown sugar, sugar or jam, chestnut ice cream, scoop of ice cream, honey, coarsely chopped walnuts, hazelnuts, banana slices

Flambé

Sugar and Grand Marnier, pineapple and rum, apples and Calvados.



Blinis

ca. 20 blinis

baking time: 2½ mins each side

Caucasian blinis

Ingredients

300 g flour

2 eggs

10 g brewer's yeast

5 dl milk

Half a teaspoon of salt

Preparation

Dissolve the yeast in 3 tablespoons of lukewarm milk (approx. 30°C) and leave to stand for 10 minutes. Place the wheat flour in a mixing bowl and make a well in the centre. Slowly add the milk and mix it into the flour; add the yeast, egg yolk and salt. Leave to stand for 1 hour. Shortly before baking, whisk the egg white stiff and fold it into the dough.

Serve the blinis with black lumpfish roe or smoked ham or as a dessert with a sweet filling (jam, candied fruit etc.). For sweet fillings, add 1 tablespoon of sugar to the dough before baking.



Buckwheat blinis

Ingredients

200 g buckwheat flour
100 g rye flour
3 eggs
3 dl milk
10 g brewer's yeast
1 pinch of salt

Preparation

Dissolve the yeast in some lukewarm water and leave to stand for approximately 10 minutes. Then mix the buckwheat and rye flour in a bowl. Make a well in the centre and add the milk, egg yolk, yeast and salt. Mix together and leave to stand for approx. 1 hour. Shortly before baking the blinis, whisk the egg white stiff and fold it into the dough.

Serve the blinis with fish (seabream, salmon, eel, halibut), black lumpfish roe or cod liver. For the latter recipes, season the dough with salt and pepper.



Pancakes

Prepare the dough 1 hour in advance.

ca. 20 pancakes
preparation time: 15 mins
baking time: 2 ½ mins each side.

Ingredients

300 g flour
20 g yeast
3 eggs
3 dl milk
30 g icing sugar
2 Tbs melted butter
1 pinch of salt
30 g butter for baking

Preparation

Dissolve the yeast in 3 tablespoons of lukewarm milk. Put the flour into a bowl and add icing sugar, salt and the melted butter. Make a well in the centre and add the eggs and the milk/yeast. Whisk the dough and slowly add the rest of the milk. Cover the dough with a cloth and leave to stand for at least 1 hour at room temperature. Serve with maple syrup or jam.



Rösti

6 Röstis

baking time: 2 ½ mins each side.

Traditional Rösti

Ingredients

600 g potatoes

1 onion

200 g bacon cubes

100 g grated Gruyère

1 egg



Preparation

Cook the potatoes whole in salt water the previous day and leave unpeeled.

On the day, peel the potatoes and grate into fine pieces, by hand or using a special machine. Brown the onion and bacon cubes. Add the grated potatoes, Gruyère and egg.



Basler Rösti

Ingredients

600 g jacket potatoes

2 onions

1 Tbs cream

1 egg

Ingredients

Peel the potatoes and grate into fine pieces, by hand or using a special machine. Brown the finely sliced onion. Add the grated potatoes, egg and cream.

Rösti Ticinese

Ingredients

600 g potatoes (cooked the previous day)

200 g bacon cubes

1 egg

Fresh or dried rosemary

Preparation

Peel the potatoes and grate into fine pieces, by hand or using a special machine. Brown the bacon cubes. Add the grated potatoes and egg. Season with rosemary.

