

Pfannkuchen Rezepte

Eierpfannkuchen Mit Käse

Gattung: Backen, Milchprodukte, Ei, Käse, Pfannkuchen, Teigware

250 g Mehl
1/4 Liter Milch, ca.
2 (-3) Eier
1 Msp. Salz

Vollfetter Käse; einige
- kleine Scheiben
(Emmentaler oder Edamer)

ZUM BRATEN

Butterfett

Pfannkuchen Aus Mehl, Milch, Eigelb und einer Prise Salz einen Teig rühren und 15 Minuten ruhen lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben, Käsescheiben beifügen.

Die Pfanne mit wenig Fett erhitzen, Teig mit einer kleinen Schöpfkelle einfüllen, zerfließen lassen und auf der Unterseite backen.

Wenn die Oberseite nicht mehr flüssig ist, durch Rucken den Pfannkuchen lösen und umwenden; Könner werfen ihn mit elegantem Schwung herum.

Etwas Fett darunter schieben und auf der zweiten Seite auch goldgelb backen.