

Pancakes (Pfannkuchen)

Zutaten (für 4 Personen):

für den Teig:

250 gr. Weizenmehl

3 Eier

3/8 l Milch

Salz, Pfeffer

für die Füllung:

geriebenen Käse (Emmentaler)

Schinken

Zwiebel

Thunfisch

Zubereitung:

Backofen auf ca. 100°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Mehl in eine Schüssel sieben. Eier mit Salz und Pfeffer in ein Gefäß geben und kurz durchschlagen. Eier und Milch in die Schüssel mit Mehl geben und miteinander verrühren. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Milch dazu tun. Teig kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe, den Schinken in Würfel schneiden und den Käse reiben.

Eine große Pfanne (mind. 20 cm Durchmesser) erhitzen, dann einen kleinen Schuss Olivenöl hineingeben und durchschwenken. Ein Viertel des Teiges in die Pfanne geben, anbraten lassen und wenden. Den Pancakes auf einen Teller geben und im Backofen warm stellen. Den Vorgang noch dreimal wiederholen, jetzt müsste der Teig alles sein. Auf die warm gehaltenen Pancakes die Füllung geben und dann zuklappen. Die Pancakes dann noch bei 150°C (Umluft) für ca. 10 min. (bis der Käse zerlaufen ist) in den Backofen schieben.

Beim Servieren nicht vergessen, den Ketchup auf den Tisch zu stellen.