



INTERNATIONALE REZEPTE

PFANNKUCHEN MIT SPECK UND KÄSE



... AUS DEN NIEDERLANDEN

Die Niederländer essen sehr gerne Pfannkuchen. Egal, ob süß mit Äpfeln und Sirup oder auch herzhaft mit Käse und Schinken.

Zutaten:

200 g Mehl

6 Eier

75 ml Milch

3 Fingerspitzen voll mit Salz (wenn ihr lieber einen süßen Pfannkuchen möchtet, dann kommt hier Zucker anstelle von Salz rein)

ein Paket Frühstücksspeck

geriebener Käse

Butter für die Pfanne

So geht's:

Das Mehl in eine Schüssel geben, Eier, Milch und Salz hinzufügen und gut verrühren.

Ein wenig Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, verteilen und anschließend ein oder zwei Schöpflöffel des Teigs hineingeben. (Die Pfanne wird richtig heiß, also am besten einen Erwachsenen fragen, ob er dir hilft.)

Die Pfanne leicht drehen, sodass sich der Teig gleichmäßig verteilt.

Die Hitze vom Herd etwas runter drehen, damit der Pfannkuchen unten nicht zu braun wird.

Den Pfannkuchen wenden und die Seite, die schon gebräunt ist, mit dem Speck und geriebenem Käse bestreuen (Emmentaler oder Gouda sind hier wirklich super und typisch niederländisch).

Dann warte einen Augenblick, denn der Käse fängt an zu schmelzen. Dann wieder wenden und die belegte Seite nur ganz kurz anbräunen.

Auf einen Teller stürzen, sodass die Speck-Käse-Seite wieder oben ist. Und fertig ist der Pfannkuchen nach niederländischer Art!