

Käse- und Apfel-Speckpfannkuchen mit Sirup aus Holland

Zutaten für 4 Personen:

4 Eier
3/4 l Milch
1 Prise Salz
300 g Mehl
150 g geräucherter durchwachsener Speck
100 g Goudakäse
2 kleine säuerliche Äpfel (ca. 250 g)
Saft von 1 Zitrone
4 TL Butter oder Margarine
evtl. 6-8 EL heller Sirup



Zubereitung

1. Eier, Milch und Salz verquirlen. Mehl nach und nach unterrühren. Teig ca. 30 Minuten quellen lassen. Speck in dünne Scheiben schneiden. Käse grob raspeln. Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
2. Für die Käse-Pfannkuchen ca. 1 Teelöffel Fett in einer Pfanne erhitzen. 1 mittlere Kelle (ca. 1/8 vom Teig) einfüllen. Mit etwas Käse bestreuen. Pfannkuchen bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten goldbraun backen, wenden und ca. 2 Minuten weiterbacken. Warm stellen. Auf diese Weise 3 weitere Käse-Pfannkuchen backen.
3. Für die Apfel-Speck-Pfannkuchen je 1/4 vom Speck in einer Pfanne ausbraten und je 1 Kelle Teig daraufgießen. Einige abgetropfte Apfelspalten darauf verteilen. Pfannkuchen von der Unterseite bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten goldbraun backen, wenden und ca. 2 Minuten weiterbacken.
4. Käse-Pfannkuchen aufrollen und in eine ofenfeste Form legen. Mit restlichem Käse bestreuen und unter dem heißen Grill oder bei höchster Backofenhitze schmelzen lassen. Nach Belieben mit Sirup servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit). Pro Portion ca. 4030 kJ/ 960 kcal.

FRI/05072010

African Spirit
Tours & Travel

18 Ceres Road - Milnerton 7441
Cape Town/South Africa
Tel. +27 (0)21 552 7840
Fax +27 (0)86 656 6501
info@africanspirit-tours.com

