Rezept Pfannkuchen für 4 Personen

|  |  |
| --- | --- |
| 250g Mehl | Schinken |
| 4 Eier | ger. Käse |
| 400ml Milch | Apfelmus |
| 1/4 Teel. Salz |  |
| Butter |  |
|  |  |

Zuerst unbedingt die Hände waschen

|  |  |
| --- | --- |
|  | Mehl mit Eiern Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren |
|  | 30min quellen lassen |
|  | In der Zwischenzeit Schinken klein schneiden |
|  | Geriebenen Käse in Schälchen füllen |
|  | Backofen auf 80 Grad vorheizen |
|  | Butter in Pfanne schmelzen lassen |
|  | Immer eine Schöpfkelle voll Teig in die Pfanne, wenden |
|  | Wenn es ein Schinken-Käse Pfannkuchen werden soll, direkt nach der Schöpfkelle mit Teig, Schinkenstücke und Käse über den Teig in der Pfanne geben |