

Polar's Kochstudio
Rezept 074 / 2008



Holsteiner Speckpfannkuchen

Zutaten für 2 Portionen:

1 Tasse Mehl
2 Ei(er)
1 Tasse Milch
½ TL Salz
100 g Speck, durchwachsenen
Butter, zum Braten

Zubereitung:



Das Mehl sieben und nach und nach mit einem Schneebesen in die Milch rühren. Dann die Eier zufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Das Salz unter den Teig geben. Den Speck in Würfel schneiden und immer ein paar Speckwürfel in etwas Butter glasig braten. Einen Schöpflöffel Teig auf die Speckwürfel gießen und von beiden Seiten goldbraun braten. In Norddeutschland isst man grünen Salat dazu - in Schweden Preiselbeeren, der Versuch lohnt sich!

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Gutes Gelingen und Bon Appetit