

Rezept Speckpfannkuchen

Leckeres, einfaches Hauptgericht, welches durch Zugabe von frischen Kräutern verfeinert werden kann.

Zutaten:

2 Eier

2 EL Mehl

ca. 100 ml Milch

1 Prise Salz

100 g durchwachsenen Speck

Öl

Zubereitung:

Für den Teig des Speckpfannkuchen die Eier, Milch und Salz mit einem Schneebesen kräftig verquirlen. Anschließend das Mehl darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zur Seite stellen und ca. $\frac{1}{2}$ Std. zugedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Speck in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Speckwürfel darin auslassen. Den Teig über den Speck gießen. Den Speckpfannkuchen goldbraun anbraten, vorsichtig wenden und die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten.

Nach Belieben kann man Schnittlauch oder Petersilie entweder direkt mit in den Teig verarbeiten oder erst am Schluss auf den Speckpfannkuchen streuen. Außerdem kann man den Pfannkuchen leichter und flockiger zubereiten, indem man einen kleinen Teil der Milch durch Sprudel ersetzt.

Bereitet man mehrere Pfannkuchen zu, so hält man die bereits ausgebackenen Pfannkuchen am Besten im Ofen bei ca. 50°C warm, während man den restlichen Teig verarbeitet.

[Zurück zu den Eierspeisen](#)

[Zurück zu den Pfannkuchenrezepten](#)