

Schinken-Pfannkuchen

20min Gesamtzeit
15min Zubereitung
Einfach

Zutaten 6 Portionen

- 375 ml Milch
- 225 g Weizenmehl Type 405
- 3 Eier (M)
- Salz
- 1.5 Rolle(n) Ziegenkäse (à 150 g)
- 6 Feigen (frisch)
- 120 g roher Schinken
- 30 g Butter
- Pfeffer

Utensilien

Pürierstab, Raclettegrill

Zubereitung

Pürierstab

- 375 ml Milch
- 225 g Weizenmehl Type 405
- 3 Eier (M)
- Salz

Milch, Mehl, Eier und ½ TL Salz in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab durchmischen.

- 1.5 Rolle(n) Ziegenkäse (à 150 g)
- 6 Feigen (frisch)
- 120 g roher Schinken

Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Feigen waschen und in Spalten schneiden. Schinkenscheiben dritteln.

- Raclettegrill
- 30 g Butter
- Pfeffer

Raclette-Pfännchen 5 Minuten im Raclette vorheizen. Je ¼ TL Butter in die Pfännchen geben und mit 2-3 EL Pfannkuchenteig befüllen. Feigen und Käse darauf verteilen und 5-10 Minuten unter dem Raclette-Grill backen, bis der Teig durchgebacken ist. Mit Schinken belegen und Pfeffer bestreuen.