

Unser flaumiger Gemüsepfannkuchen



Für eine ordentliche 4er Portion brauchts Ihr:

250 g Milch

20 g Hefe

140 g Dinkelmehl

4 Eier

2 EL Maiskörner

30 g Zucchini

1/4 Paprika rot

40 g Butterschmalz

8 Karreespeckscheiben

8 Scheiben Heumilchkäse

Salz, Pfeffer, Muskat

Backrohr auf 180 °C vorheizen. Eier trennen, Eiklar kühl stellen. Zucchini, Paprika in kleine Würfel schneiden. Hefe in lauwarmer Milch auflösen, Eidotter und Gewürze beigeben und verrühren. Mehl nach und nach einrühren und an einem warmen Ort zugedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen. Das geschnittene Gemüse und die Maiskörner zum Teig geben, Eiklar mit etwas Salz steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben. Butterschmalz erwärmen Speckscheiben über Kreuz einlegen, mit Pfannkuchenteig übergießen. Im Backrohr kurz anbacken, danach vorsichtig wenden und fertig backen. Mit Heumilchkäse belegen und kurz überbacken.

Feinschmeckertipp:

Diese Pfannkuchen schmecken auch mit Champignons besonders herzhaft.