

Frühstückspfannkuchen „Strammer Max“



Strammer Max trifft Flädle...

Unsere Pfannkuchenvariante macht beim Brunch einen unvergesslichen Eindruck. Die dünnen Pfannküchlein können verschieden gefüllt werden. Unsere Version orientiert sich am Vorbild "Strammer Max". Das frische Ei liegt sanft eingerahmt auf deftigem Schinken und rassigem Bergkäse. Dazu etwas Kräuter und ein paar knusprige Speckwürfel. Oder - nach Vorbild "Strammer Max" - mit Essiggürkchen. Jeder so, wie er will.

Hier die Rezeptur für "Frühstückspfannkuchen „Strammer Max“:

Zutaten

Für 4 Personen:

Teig:

- 80 g Mehl
- 100 ml Milch
- 2 EL Wasser
- 2 Eier
- Etwas Öl oder Butter
- Salz und Pfeffer

Füllung:

- 4 Eier
- 4 Scheiben Schinken
- 4 Scheiben Käse

Zum Garnieren:

- Speckwürfel, Tomatenwürfel, Petersilie

Zubereitung

Mehl und Milch mit dem Handrührgerät verrühren. Anschließend die Eier und eine Prise Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für 15 Minuten ruhen lassen.

Dem Teig nach der Ruhezeit 2 EL Wasser hinzufügen und nochmal gut verrühren.

Die Pfanne erhitzen und Butter darin zerlassen. Anschließend von der Kochplatte nehmen und schwenken, damit sich die Butter verteilt.

Mit einer Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und erneut kurz schwenken. Der Boden sollte vollständig bedeckt sein. Nun den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze backen.

Sobald die Seite goldbraun gebacken ist, kann der Pfannkuchen gewendet werden. Dann die Hitze reduzieren (kleine Stufe).

In die Mitte des Pfannkuchens eine Scheibe Käse und eine Scheibe Schinken legen. Salzen und pfeffern. Nun vorsichtig ein kleines Ei darauf geben. Die Enden des Pfannkuchens leicht einklappen, so dass die Füllung mittig eingerahmt ist. Den Pfannendeckel aufsetzen und ca. 3-4 Minuten stocken lassen.

So verfahren, bis der restliche Teig aufgebraucht ist.

Zum Servieren mit Speckwürfeln und geschnittener Petersilie garnieren. Wer will, reicht dazu noch Essiggürkchen.

Tipp: Die bereits fertigen Pfannkuchen können im Backofen bei 60°C warmgehalten werden.

