

Speckpfannkuchen

Zutaten | 4 Portionen

300 g	Mehl
500 ml	Milch
4	Eier
	Salz
3-4 EL	Öl
150 g	Frühstücksspeck (Bacon)
2 EL	frischer Thymian

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Mehl, Milch, Eier und einer Prise Salz in einer Rührschüssel zu einem dünnen, klumpenfreien Pfannkuchen-Teig verrühren. Teig etwa 10 Minuten ausquellen lassen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen.
- 2 bis drei Speckscheiben von beiden Seiten in der Pfanne kross braten.
- Mit einer Kelle Pfannkuchen-Teig über den Speck in die Pfanne gießen bis der Boden gleichmäßig bedeckt ist. Pfannkuchen von dieser Seite goldbraun backen, wenden und von der zweiten Seite ebenfalls hellbraun backen.
- Pfannekuchen auf einen Teller legen und zugedeckt und warm halten.
- Nacheinander die Pfannkuchen mit dem Speck ausbacken und mit etwas frischem Thymian bestreut servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 307 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
743 kcal	45,2 g	61,4 g	22,3 g	188 mg