

» Sauerländer Speckpfannkuchen Wie wirds gemacht?

1. Mehl und Milch verrühren
2. Eier und Schnittlauch zugeben, würzen
3. Speckstreifen von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten und mit dem Teig übergießen
4. bei ca. 180 °C in der Pfanne im Backofen etwa 12 bis 15 Minuten garen.
5. Auf einem Teller anrichten und genießen!



Die Zutaten...

- » 2 EL Mehl
- » 50 ml Milch
- » 2 Eier
- » Salz, Pfeffer, Muskat
- » 130 g geräucherter durchwachsener Speck in Scheiben
- » gehacktes Schnittlauch

 WWW.SCHMALLENBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER

Original!



#leckersauerland