



Einzigartig und lecker: Flammkuchen backen



Zutaten

- 100 gramm junger Schafskäse, in Scheiben geschnitten
- 100 gramm Gouda-Kräuter-Knoblauch-Käse, in Scheiben geschnitten
- 100 gramm Gouda glatt, in Scheiben geschnitten
- 100 gramm geräucherter Käse, in Scheiben geschnitten
- 125 gramm selbstbackendes Mehl
- 350 ml Milch
- 2 eier
- salz
- 25 gramm Butter
- 200 ml Crème fraîche
- 2 esslöffel Honig
- 1 esslöffel gehackte Petersilie

Vorbereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem glatten Teig verrühren zu einem glatten Teig verrühren und die Pfannkuchen in der Butter ausbacken die Crêpes. Die Crêpes mit den verschiedenen Käsesorten dazwischen stapeln. Die Crêpes in der Mitte des Ofens 10-15 Minuten backen, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Die Crème fraîche und den Honig cremig rühren. Den Pfannkuchenkuchen mit einem scharfen Messer in Spitzen schneiden und mit der Honigcreme servieren. Den Pfannkuchen mit Petersilie bestreuen.

TIPP Ersetzen Sie die Käsesorten aus der Zutatenliste durch Gouda Bockshornkleekäse, geräucherten Käse und jungen Ziegenkäse.

Fügen Sie der Honigcreme einmal 1 Esslöffel gehackte Walnüsse hinzu.