Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Herstellung von holländischen Pfannkuchenwickeln mit Jersey-Käse

Zutaten

- 400 gramm Mehl
- 800 ml Milch
- Eine Prise Salz
- 2 ei
- 400 gr Henri Willig Jersey Käse
- Rakete (nach Bedarf)
- Pinienkerne (auch nach Bedarf)
- 1 Käsedip Dattel-Balsamico
- Sonnenblumenöl (zum Braten)

Vorbereitung

Vorbereitung:

- Reiben Sie im Voraus den Käse für die Pfannkuchen. (Sie können den Käse auch raspeln, wenn Sie keine Reibe haben)
- Das Mehl in die Teigschüssel geben und eine Prise Salz und die Hälfte (400 ml) der Milch hinzufügen.
- Mit einem Schneebesen oder einem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.
- Während des Rührens den Rest (400 ml) der Milch und die 3 Eier hinzufügen.
- Die Bratpfanne gut heiß werden lassen.
- Die Pinienkerne kurz in der heißen Pfanne rösten, bis sie hellbraun werden.
- Dann einen Schuss Öl in der Pfanne erhitzen. Darauf achten, dass jeder Pfannkuchen ein wenig Öl in die Pfanne geben, damit der Teig nicht kleben bleibt.
- Den Teig mit einem Löffel in die Pfanne gießen, auf dem Boden verteilen und die Pfannkuchen auf einer Seite goldbraun braten.
- Den Pfannkuchen umdrehen und mit dem geriebenen Jersey-Käse bestreuen.
- Braten Sie den Pfannkuchen, bis der Käse schön geschmolzen ist.
- Den Pfannkuchen auf einen Teller legen.
- Den Pfannkuchen belegen dann mit etwas Rucola, den gerösteten Pinienkernen und dem Dattel-Balsamico-Dip belegen.

Den Pfannkuchen aufrollen, in der Mitte durchschneiden und mit einem Spieß befestigen. Dann ist es ein Pfannkuchen-Wrap und sieht total festlich aus.

Auch kalt lecker!