



Pfannkuchentorte mit 4 Käsesorten



Zutaten

- 100 g junger Schafskäse, in Scheiben geschnitten
- 100 g Kräuter-Knoblauchkäse, in Scheiben geschnitten
- 100 g Gouda Natur, in Scheiben geschnitten
- 100 g Räucherkäse, in Scheiben geschnitten
- 125 g Mehl mit Backpulver
- 350 ml Milch
- 2 Eier
- Salz
- 25 g Butter
- 200 ml Crème fraîche
- 2 EL Honig
- 1 EL gehackte Petersilie

Bereidingswijze

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Das Mehl mit Backpulver, Milch, Eier und Salz zu einem glatten Teig verrühren und damit mindestens 8 dünne Pfannenkuchen backen (in Butter).

Die Pfannenkuchen aufeinanderstapeln und stets eine andere Käsesorte dazwischen legen.

Die Pfannkuchentorte 10 - 15 Minuten in die Mitte des Ofens schieben, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Die Crème fraîche und den Honig zu einer Crème verarbeiten. Die Pfannkuchentorte mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und mit Honigcrème servieren. Die Pfannkuchentorte mit Petersilie bestreuen.

TIPPS Die Käsesorten aus der Zutatenliste kann man durch Gouda Bockshornklee, Räucherkäse und jungen Ziegenkäse ersetzen.

Der Honigcrème kann man 1 EL gehackte Walnüsse begeben.