



Holländische Pfannkuchen mit Käse



Zutaten

- 300 gr Mehl
- Prise Salz
- 3 Eier
- 750 ml Milch
- 150 g geriebener Henri Willig Gouda jung

Bereidingswijze

Mit diesen Pfannkuchen ist jeder Tag Pfannkuchentag.

Vorbereitung

Pfannkuchenteig:

Geben Sie das Mehl in eine große Rührschüssel und rühren Sie eine Prise Salz ein. Machen Sie in der Mitte eine Mulde und schlagen Sie die Eier darüber. Gießen Sie etwa ¼ Tasse der Milch hinzu und verrühren Sie sie mit einem Schneebesen oder Mixer zu einem glatten Teig. Fügen Sie die restliche Milch nach und nach unter Mischen hinzu.

Backen:

Erhitzen Sie ein wenig Butter in einer Pfanne und lassen Sie sie schmelzen. Gießen oder löffeln Sie etwas Teig in die Pfanne (etwa 1 Esslöffel) und lassen Sie ihn über die gesamte Oberfläche fließen. Bewegen Sie die Pfanne vorsichtig auf und ab, um sicherzustellen, dass der Pfannkuchen locker ist. Drehen Sie es um und braten Sie die andere Seite leicht braun. Wenden Sie es erneut und bestreuen Sie es mit Käse, legen Sie einen Deckel auf die Pfanne und lassen Sie den Käse eine weitere Minute schmelzen.

Sie können den Pfannkuchen sofort servieren, oder einen ganzen Stapel backen.

Es gibt mehrere Möglichkeiten, den perfekten Käsepfannkuchen zu backen:

- Braten Sie eine Seite des Pfannkuchens, drehen Sie ihn um, legen Sie Käse darauf und backen Sie ihn fertig. Der Käse wird nicht gebacken, aber er klebt am nächsten Pfannkuchen im Stapel.
- Wenn nötig, zuerst eine Seite backen und wenden, Käse darauf legen und erneut wenden, um den Käse zu backen. Auf diese Weise wird der Käse schön knusprig (achten Sie darauf, dass er in der Pfanne nicht anbrennt).
- Backen Sie eine Seite des Pfannkuchens, drehen Sie ihn um und bedecken Sie ihn zur Hälfte mit Käse. Falten Sie dann den Pfannkuchen in der Hälfte und backen Sie beide Seiten. Der Käse brennt nicht an und klebt nicht am Stapel der anderen Pfannkuchen.
- Geben Sie eine dünne Schicht Pfannkuchenteig in die Pfanne. Warten Sie einen Moment und legen Sie dann die Käsescheiben darauf. Wenn der Käse etwas geschmolzen ist, legen Sie eine weitere Schicht Pfannkuchenteig darauf. Jetzt können Sie den Pfannkuchen wenden, wenn die obere Schicht etwas ausgehärtet ist.

Pfannkuchen sind köstlich mit Apfelsirup, Erdbeermarmelade, können aber auch mit Spinat oder Speck kombiniert werden.