



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

Lust auf ein köstliches Gericht, das perfekt zum Brunch oder Mittagessen passt? Probieren Sie unsere Flanschtorte mit 4 Käsesorten. Sie ist ein wahrer Genuss für Käseliebhaber. Mit einfachen Zutaten wie Selbstmehl, Milch, Eiern und einer Auswahl an schmackhaften Käsesorten können Sie im Handumdrehen einen herzhaften Pfannkuchen zubereiten. Der Käse schmilzt im Ofen und die Honigcreme verleiht ihm eine süße Note. Schneiden Sie den Kuchen in Stücke und genießen Sie die Aromen.

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 2: Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem glatten Teig verquirlen
- 3: Die Crêpes daraus in der Butter ausbacken.
- 4: Stapeln Sie die Crêpes mit den verschiedenen Käsesorten dazwischen.
- 5: Den Pfannkuchen in der Mitte des Ofens 10 bis 15 Minuten backen, bis der Käse leicht geschmolzen ist.
- 6: Crème fraîche und Honig cremig rühren.
- 7: Den Pfannkuchen mit einem scharfen Messer in Spitzen schneiden und mit der Honigcreme servieren. Den Pfannkuchen mit Petersilie bestreuen.

Sind Sie bereit für einen Pfannkuchenkuchen?

Möchten Sie etwas Abwechslung? Probieren Sie anstelle der aufgeführten Käsesorten Gouda, Bockshornklee, geräucherten Käse und jungen Ziegenkäse. Fügen Sie der Honigcreme einen Löffel gehackte Walnüsse hinzu, um sie noch knackiger zu machen. Bestellen Sie die benötigten Käsesorten und Zutaten in unserem Webshop und überraschen Sie sich und andere mit dieser leckeren Flensjestaart mit 4 Käsesorten. Guten Appetit!