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

Klassische holländische Pfannkuchen mit Käse

Zutaten

- 300 gramm Mehl
- eine Prise Salz
- 3 eier
- 750 milliliter Milch
- 100 gramm geriebener Henri Willig Gouda jung

Zubereitung Holländische Pfannkuchen

Holländische Pfannkuchen sind ein zeitloser Favorit, der in jede niederländische Küche gehört! Dieses Rezept bietet Ihnen die perfekte Mischung aus Einfachheit und Authentizität, ideal für jede Gelegenheit. Ob Sie nun ein Frühstück, einen Brunch, ein Mittagessen oder ein Abendessen planen, diese holländischen Pfannkuchen sind garantiert ein Genuss. Wir kombinieren traditionelle Zutaten mit dem köstlichen jungen Gouda-Käse von Henri Willig, um diesem klassischen Gericht eine einzigartige Note zu verleihen. Folgen Sie unserer einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitung und entdecken Sie, wie Sie die leckersten holländischen Pfannkuchen auf den Tisch zaubern können!

Vorbereitung

1: Das Mehl in eine große Teigschüssel geben und eine Prise Salz unterrühren.
2: In der Mitte eine Vertiefung machen und die Eier darüber aufschlagen.
3: Etwa ¼ der Milch hinzugeben und mit einem Schneebesen oder Mixer zu einem glatten Teig verrühren. Während des Mischens die restliche Milch nach und nach hinzugeben.
4: Ein wenig Butter in einer Pfanne erhitzen und schmelzen lassen.
5: Geben Sie etwas Teig in die Form (etwa 1 Esslöffel) und lassen Sie ihn auf der gesamten Oberfläche verteilen.
6: Bewegen Sie dann die Pfanne vorsichtig auf und ab, um sicherzustellen, dass der Pfannkuchen locker ist. Drehen Sie ihn um und bräunen Sie auch die andere Seite leicht.
7: Dann wieder umdrehen und mit Käse bestreuen, einen Deckel auf die Pfanne legen und den Käse eine weitere Minute schmelzen lassen.
8: Sie können den Pfannkuchen sofort servieren, oder einen ganzen Stapel backen

Sind Sie bereit, Ihre eigenen holländischen Pfannkuchen mit Käse zu machen?

Zeit, dieses Rezept für holländische Pfannkuchen selbst zu machen! Vergessen Sie nicht, unseren Gouda-Naturkäse in unserem Webshop zu bestellen, um den authentischen Geschmack zu erhalten. Experimentieren Sie mit den Belägen und teilen Sie Ihre Kreationen. Guten Appetit und viel Spaß beim Backen dieser köstlichen, vielseitigen Pfannkuchen!