

Orientalische Speckpfannkuchen

Zutaten:

200 g Mehl
4 Eier (M)
150 ml Milch
50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
1,5 TL Salz
2 TL Zucker
200 g geräucherten Speck
100 g Datteln
Pfeffer

Rezept von
Tupperware-Partymanager
Wolfgang Lucht
Im Brander Feld 38
52078 Aachen
0241-51 56 69 28
www.frischhalten-in-aachen.de

Speedy-Chef, Universal-Kochmesser, Löffelsieb, Schöpflöffel

1. Eier, Milch, Salz, Pfeffer, und Zucker in den Speedy-Chef geben und umrühren.
2. Mehl hinzugeben und umrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Das Mineralwasser dazu geben und leicht unterrühren.
4. Speck in Würfel schneiden.
5. In eine kalte beschichtete Pfanne geben und mit etwas neutralem Öl bei mittlerer Hitze kross anbraten.
6. Die Datteln in etwa 3mm breite Ringe schneiden.
7. Zu dem Speck geben und kurz mitschwenken.
8. Den Pfanneninhalte in eine Schüssel geben.
9. Pfanne wieder zurück auf die Heizplatte stellen. Das Restöl in der Pfanne reicht normalerweise für alle Pfannkuchen. Sollten die Pfannkuchen beginnen, anzubackern, einfach mit etwas Öl aus dem Speck nachfetten.
10. Ein Schöpflöffel voll Teig in die Pfanne geben. Mit dem Löffelsieb Datteln und Speck auf dem noch rohen Teig verteilen und leicht andrücken.
11. Wenn der Teig gestockt ist, kurz wenden und noch heiß servieren oder warm stellen.
12. Mit dem restlichen Teig und Belag genauso verfahren.

Dazu passt: Ziegenfrischkäse-Dip

Tipps:

- Wer es gerne spicy mag, gibt in den Teig eine frische gehackte Chili-Schote.