

– EUROPA AUF DEM TELLER –

MINI-PANNENKOEKEN AUS DEN NIEDERLANDEN

Für 16 Stück

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Backzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 35 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

250 g Mehl
2 Eier
500 ml Milch
1 Prise Salz
1 EL geschmolzene Butter
150 g junger Gouda, gerieben
etwas Butter oder Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. Die geschmolzene Butter unterrühren. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne leicht einfetten und erhitzen. Pro Pannenkoek etwa 1–2 EL Teig hineingeben und zu einem kleinen Kreis verlaufen lassen.

Sobald die Oberseite noch leicht flüssig ist, etwas geriebenen Gouda daraufstreuen. Den Pannenkoek wenden und die zweite Seite kurz braten, bis der Käse geschmolzen ist.

Die fertigen Mini-Pannenkoeken auf einem Teller stapeln und bis zum Servieren abdecken.

Tipp: Noch warm schmecken sie am besten.