

Kräuterpfannkuchen

Zutaten

4 Eier (Größe M)
250 ml Milch
250 ml Wasser
200 g Dinkelmehl (Typ 630)
Salz
Pfeffer
Kräuter nach Belieben

Zubereitung

Eier, Milch und Wasser verschlagen und mit dem Mehl verrühren. Die Kräuter hinzufügen, würzen und 20 Min quellen lassen.

Anschließend in der heißen Pfanne backen.

Dazu passt selbstgemachter Kräuterquark, Schinken oder Lachs. Wundert euch nicht, der Teig ist sehr flüssig und zart...

