

Rezept

## Kräuterflädle

Ein Rezept von Kräuterflädle, am 20.06.2026

### Zutaten

<b>50 g</b> Butter	<b>1 Bund</b> gemischte Kräuter
<b>80 g</b> Mehl	<b>175 ml</b> Milch
<b>2</b> Eier (M)	Salz
frisch geriebene Muskatnuss	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN (ca. 6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 245 kcal

### Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 1 geh. EL Butter zerlassen und leicht bräunen, bis sie nussig duftet. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

---

3. Mehl, Milch, Eier und Nussbutter glatt verrühren – das geht am leichtesten mit einem Pürierstab (ersatzweise einen Schneebesen verwenden). Mit Salz und Muskat würzen, die Kräuter unterrühren. Den Teig mind. 30 Min. ruhen lassen.

---

4. In einer beschichteten Pfanne (ca. 20 cm Ø) nacheinander 6 dünne Pfannkuchen ausbacken: Jeweils ½ TL Butter zerlassen, 1 Schöpfkelle Teig (50-60 ml) dazugeben und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig dünn darin verteilen. Pfannkuchen auf dem Herd bei mittlerer Hitze 2-3 Min. backen, bis die Oberfläche nicht mehr feucht glänzt. Den Pfannkuchen wenden und in 2-3 Min. fertig backen. Auf einen Teller gleiten lassen. Aus dem übrigen Teig weitere Pfannkuchen backen, bis der Teig verbraucht ist.

---

5. Pfannkuchen eng einrollen und in dünne Streifen schneiden. Als Suppeneinlage (z. B. in Gemüsebrühe) verwenden.