

## Rezept

# Kräuterflädle

Ein Rezept von Kräuterflädle, am 15.12.2025

## Zutaten

**50 g** Butter

**80 g** Mehl

**2** Eier (M)

frisch geriebene Muskatnuss

**1 Bund** gemischte Kräuter

**175 ml** Milch

Salz

## 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 untermischen. Den Teig mind. 30 Min. ruhen lassen.

---

- 4.** In einer beschichteten Pfanne (ca. 20 cm Ø) nacheinander 6 dünne Pfannkuchen ausbacken: Jeweils  $\frac{1}{2}$  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.