

Rezept

Pfannkuchen-Hawaii mit Käse und Ananas

Ein Rezept von Pfannkuchen-Hawaii mit Käse und Ananas , am 25.04.2024

Zutaten

100 g Mehl	Salz
100 ml Milch	100 ml kohlesäurehaltiges Mineralwasser
4 Eier	4 Scheiben gekochter Schinken
4 Scheiben Käse (z.B. Emmentaler)	8 Scheiben Ananas (aus der Dose)
Fett zum Backen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 19 g F, 31 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Das Mehl mit 1 Prise Salz mischen und mit der Milch sowie dem Mineralwasser glatt rühren. Die Eier einzeln unterschlagen. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Den Teig durchrühren. Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen, eine kleine Kelle Teig hineingeben und so nacheinander 8 goldbraune Pfannkuchen backen. Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Schinkenscheiben und Käsescheiben quer halbieren. Auf eine Hälfte jedes Pfannkuchens 1 Schinkenscheibe, 1 Käsescheibe und 1 Ananasscheibe legen. Die andere Hälfte darüberschlagen und die Pfannkuchen auf das Blech legen. Das Backblech in den Ofen schieben und die Pfannkuchen (Mitte, Umluft 180°) 6-8 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Noch heiß servieren.