



Klassische holländische Pfannkuchen mit Käse



Zutaten

- 300 gramm Mehl
- eine Prise Salz
- 3 eier
- 750 milliliter Milch
- 100 gramm geriebener Henri Willig Gouda jung

Vorbereitung

Mit diesen Pfannkuchen ist jeder Tag ein Pfannkuchentag.

Und überhaupt, Pfannkuchen kann man jederzeit essen. Zum Beispiel zum Frühstück, Brunch, Mittagessen und Abendessen!

Zubereitung

Pfannkuchenteig:

Das Mehl in eine große Teigschüssel geben und eine Prise Salz einrühren. In der Mitte eine Vertiefung machen und die Eier darüber schlagen. Etwa $\frac{1}{4}$ der Milch hineingießen und mit einem Schneebesen oder Mixer zu einem glatten Teig verrühren. Während des Mischens die restliche Milch nach und nach zugeben.

Backen:

Ein wenig Butter in einer Pfanne erhitzen und schmelzen lassen. Gießen oder löffeln Sie etwas Teig in die Pfanne (etwa 1 Esslöffel) und lassen Sie ihn auf der gesamten Oberfläche verteilen. Dann die Pfanne vorsichtig auf und ab bewegen, um sicherzustellen, dass der Pfannkuchen locker ist. Drehen Sie ihn um und bräunen Sie auch die andere Seite leicht. Dann wieder umdrehen und mit Käse bestreuen, einen Deckel auf die Pfanne legen und den Käse eine weitere Minute schmelzen lassen.

Sie können den Pfannkuchen sofort servieren oder einen ganzen Stapel backen

Es gibt mehrere Möglichkeiten, den perfekten Käsepfannkuchen zu backen:

- eine Seite des Pfannkuchens braten, umdrehen, Käse darauf legen und ausbacken. Der Käse backt nicht mit, sondern bleibt auf dem nächsten Pfannkuchen liegen.

- eventuell erst eine Seite braten und wenden, Käse drauf und wieder wenden, um den Käse zu braten. So wird der Käse schön knusprig (aufpassen, dass er nicht in der Pfanne kleben bleibt).

- braten Sie eine Seite des Pfannkuchens, drehen Sie ihn um und bedecken Sie ihn zur Hälfte mit Käse. Dann falten Sie den Pfannkuchen in der Hälfte und braten beide Seiten. Der Käse brät nicht an und klebt nicht an den anderen Pfannkuchen auf dem Stapel.

- geben Sie eine dünne Schicht Pfannkuchenteig in die Pfanne. Warten Sie eine Weile und geben Sie dann die



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Käsescheiben dazu. Wenn der Käse ein wenig geschmolzen ist, geben Sie eine weitere Schicht Pfannkuchenteig darauf. Jetzt kannst du den Pfannkuchen wenden, wenn die oberste Schicht ein wenig hart geworden ist.

Pfannkuchen sind köstlich mit Apfelsirup, Erdbeermarmelade, aber auch mit Spinat.
