KÄSE SCHINKEN PFANNKUCHEN NACH FINESSEN 3/12 REZEPT DES TAGES VOM TM3116.01.2014

Gesamt: 22min
Zubereitung: 2min

2 Portion/en

einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

Zutaten

Teig

150 g Emmentaler in Stücke
100 g Mehl(405)
250 g Milch 1.5%
4 Eier
1/2 TL Salz eher großzügig
150 g gekochter Schinken in Würfel 1x1 cm
100 g Frischkäse natur
2-3 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Teig

Emmentaler in den Mixi und 5 sec/ Stufe 7 zerkleinern.

Mehl, Milch, Eier, Salz dazu und 10 sec Stufe 4 untermischen.

Schinkenstücke dazu und nochmal 7 sec Stufe 2,5

Masse auf das Backblech mit dem Backpapier, an der einen Seite habe ich enen Rand hochgefaltet

Im Backofen auf 225 Umluft backen, mittlere Schiene 15-20 min

Riecht super lecker? Dann ist es fertig. Keine Angst, die eventuellen große Blasen verschwinden wieder.

Dann den Frischkäse auf die noch sehr warme Fläche streichen. Schnittlauch verteilen und das Ganze längs zur Rolle aufwickeln.

Alle 4 cm einen Zahnstocher einstechen und dann dazwischen immer ein Stück abschneiden. So bleiben die Stücke zusammen und lassen sich gut am Stiel "naschen".

Bei mir gab es einen Blattsalat dazu, war sehr lecker!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: bininanny **Quelle:** http://www.rezeptwelt.de