

Omas Speck-Pfannekuchen

(rheinische Art)

Zutaten für 2 Personen

3 Eier

200 g Mehl

1 TL Zucker

250 ml Milch

1 EL getrockneter Majoran

1 Schuss Mineralwasser

12 Streifen Frühstücksspeck

1 TL Pfeffer

1 TL Salz

60 g Butter zum Braten

Zubereitung

Die Eier werden aufgeschlagen und mit Milch, Pfeffer, Salz und dem Teelöffel Zucker schön schaumig geschlagen. Anschließend gibt man nach und nach das Mehl und den getrockneten Majoran dazu und stellt die Mischung für 15 Minuten zum Aufquellen zur Seite.

Ist der Pfannekuchenteig gequollen, rührt man abschließend noch einen Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure unter, das macht den Teig schön fluffig. In eine große Pfanne gibt man die Hälfte der Butter, lässt sie schmelzen und verteilt 6 Scheiben vom Frühstücksspeck in der Pfanne. Mit einer Schöpfkelle wird die Hälfte des Teigs vom Rand aus vorsichtig über den Speck gegossen, sodass dieser an seinem Platz liegen bleibt und nicht vom Teig zusammengeschoben wird. Sobald sich die Unterseite des Pfannekuchens gut vom Pfannenboden löst, schaut man vorsichtig, ob der Teig eine goldbraune Farbe angenommen hat. Dann kann man ihn wenden und auch die Oberseite schön anbräunen lassen. Danach lässt man ihn auf einen Teller gleiten und stellt ihn im Backofen bei 60 Grad warm, bis der zweite Oma's Speck-Pfannekuchen ebenfalls fertig gebacken ist.