



Äggkakaka - Schwedischer Pfannkuchen mit Speck

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	500 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Bacon	200 g
Eier	6 St.
Wildpreiselbeeren	3 EL
Butter	1 EL
Brauner Zucker	1 EL
Salz	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, SILVERCREST Bratpfanne

1. Eier in einer Schüssel aufschlagen, Milch zugießen und alles miteinander vermengen. Kontinuierlich rühren und Zucker, Salz und Pfeffer unterrühren. Mehl portionsweise in die Schüssel sieben und weiterrühren, bis ein homogener, glatter Teig entstanden ist.
2. Bacon-Streifen in einer Pfanne kross braten und samt dem entstandenen Fett zur Seite stellen.
3. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und zum Schmelzen bringen. Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Den Teig in die Pfanne gießen und auf dem gesamten Boden gleichmäßig verteilen. Die Eiermasse etwa 2 Minuten braten. Dann mit einem Holzlöffel den Teig am Pfannenboden leicht anheben und zur Seite schieben, damit die noch flüssige Masse nach unten fließen und garen kann. Dies regelmäßig wiederholen, bis der gesamte Pfannkuchen leicht gegart ist.
4. Anschließend den Pfannkuchen mit Hilfe eines Tellers wenden und die andere Seite so lange anbraten, bis sich ein brauner Rand gebildet hat. Den Pfannkuchen erneut auf einen Teller geben. Die Pfanne mit dem Fett des Bacons einfetten und den Eierkuchen erneut hineingeben. Nach einer halben Minute die Pfanne vom Herd nehmen und den Pfannkuchen mit Preiselbeermarmelade und dem Bacon garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	608 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	34 g