






## Fluffige Eierpfannkuchen

### Zutaten für 2 Personen:

80 g Mehl (vorzugsweise Dinkel 630)  
2 Eier    
100 ml Milch  
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure  
1-2 EL Schnittlauch und Petersilie gehackt  
4 Scheiben Speck   
Salz / Pfeffer  
Butter / Öl zum ausbacken



### Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Mehl, Milch, Mineralwasser, Kräuter + Gewürze glattrühren. Eischnee mit dem Schneebesen unterziehen, sodass keine weißen Flocken mehr sichtbar sind.

Butter/Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, 2 Scheiben Speck auf den Pfannenboden legen, die Hälfte des Teiges darübergießen. Pfannkuchen mit Hilfe eines Tellers wenden, ggf. nochmals Fett hinzugeben und von der anderen Seite bräunen.

Dazu passen Cocktailtomaten mit Feta. Diese mit Pfeffer + Salz würzen, mit hellem Balsamico und Olivenöl beträufeln.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)