

Ugnspannkaka med fläsk - Ofenpfannkuchen mit Speck

Zutaten für 4 Portionen:

180 g	Mehl
600 ml	(Voll-)Milch
3	Eier
1 TL	Salz
200 g	geräucherter Speck/Schinken
	Fett für die Form
	Preiselbeermarmelade
	Möhren

Zubereitung:

Den Ofen auf 225° C vorheizen.

Das Mehl mit dem Salz und der Hälfte der Milch zu einer glatten Masse schlagen. Nach und nach den Rest der Milch unterrühren. Die Eier einzeln untermischen.

Den Schinken oder Speck kleinschneiden. Ein tiefes Blech ca. 30 x 40 cm fetten und evtl. mit Mehl austreuen und den kleingeschnittenen Schinken darauf verteilen.

Die Teigmasse darauf verteilen und in der Mitte des Ofens 20 – 25 min backen.

Dazu werden klassischer Weise Preiselbeermarmelade und geraspelte Möhren serviert.

Tipp: Der Speckpfannkuchen kann nach Geschmack mit kleingeschnittenem oder geraspeltem Gemüse ergänzt werden oder vegetarisch gebacken werden. Dazu Gemüse nach Wahl, z.B. Lauchringe, gehackte Zwiebel, geraspelte oder gewürfelte Kartoffeln, Möhren, Pastinaken usw. dazu geben. Je nachdem wie viel Garzeit das Gemüse benötigt, dieses evtl. in der Pfanne oder im Ofen vorgaren.