



## Käse-Schinken-Pfannkuchen vom Blech

### Zutaten:

150 g Emmentaler-Raspelkäse  
100 g Mehl  
250 ml Milch  
4 Eier  
½ TL Salz  
150 g gekochter Schinken in Würfel geschnitten (1x1 cm)  
100 g Frischkäse natur  
2-3 EL Schnittlauchröllchen

Käse, Mehl, Milch, Eier und Salz vermischen, zuletzt Schinkenwürfel untermischen.  
Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.  
Im Backofen auf 225 Grad Umluft 15-20 Min. auf mittlerer Schiene backen.  
Der Pfannkuchen ist fertig, wenn es lecker riecht. Die beim Backen entstandenen Blasen verschwinden wieder.

Den noch warmen Teig mit Frischkäse bestreichen und mit Schnittlauch bestreuen.

Zuletzt den Pfannkuchen längs aufrollen, alle 4 cm abschneiden und jeweils mit einem Zahnstocher fixieren.