



# Holsteiner Speck-Pfannkuchen mit Camembert und Preiselbeeren, herzhaft-fruchtig,

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 12m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '12m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Typisch Holsteinisch, althergebracht, einfach nur lecker!

## Zutaten

- 200 g Mehl, gesiebt, mit Msp. Backpulver und 1 Prise Salz gemischt
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß, steif geschlagen
- 300 ml Milch
- 250 g Birnen in dünnen Spalten (2 Stück)
- Etwas Zitronensaft
- 6 Scheiben Holsteiner Frühstücksspeck, halbiert
- 125 g Camembert in kleinen Ecken
- Etwas Butter für die Pfanne
- 5-6 El Preiselbeeren

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Mehl mit den Eigelben und der Milch zu einem glatten "Klumpchen freien" Teig verrühren, etwas quellen lassen, dann das geschlagene Eiweiß unterheben.

### Schritt2

Die Birnenspalten sofort mit etwas Zitronensaft marinieren.

### Schritt3

Den Frühstücksspeck ca. 1 min. in einer Stielpfanne anbraten, Farbe nehmen lassen und 1/4 der

Birnenspalten mit angehen lassen.

#### **Schritt4**

Zuerst die Camembert Ecken dazu geben und 1/4 des Teiges gleichmäßig darüber fließen lassen.

#### **Schritt5**

Bei mittlerer Hitze 3 min. goldgelb braten und auf eine Topfdeckel gleiten lassen, wenden, weitere 3 min. backen.

#### **Schritt6**

Sofort mit Preiselbeeren servieren und so weiter fortfahren, bis der Teig verbraucht ist.

#### **Schritt7**

#### **Schritt8**

.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** camembert, einfach und schnell, familiengericht, preiselbeeren, typisch holsteinisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-speck-pfannkuchen-mit-camembert-und-preiselbeeren-herzhaft-fruchtig/>