

Pfannkuchenrolle vom Blech

Portionen

2

Wartezeiten

Zutaten

Pfannkuchenrolle

- 60g Rucola
- 5 Eier
- 100ml Milch
- 100ml Mineralwasser

- 100g Mehl 405

Belag

- 1 Handvoll Cherry-Tomaten
- 200g Kräuter-Frischkäse
- 2-3 Scheiben gekochter Schinken

Zubereitung

1. Ofen vorheizen (175°C), Backblech im Ofen vorheizen
2. Rucola waschen und abtrocknen
3. Eier, Milch und Mehl zu einem Teig verrühren
4. Mineralwasser in Schritten zugeben, zwischendrin vorsichtig glattrühren
5. Die Ecken des Backpapiers hochfalten
6. Teig auf Papier auf Blech gießen
7. 2/3 des Rucola auf dem Teig verteilen
8. 15-20min backen
9. Tomaten halbieren, Frischkäse evtl. mit 1EL Milch cremig rühren
10. Teig herausnehmen, mit Frischkäse bestreichen, mit Schinken, Tomaten und Rucola belegen
11. Mit Hilfe von Backpapier aufrollen

Quellen

- [ChefKoch](#)



