

Rote gefüllte Pfannkuchen

100 g Mehl
170 ml Rote Betsaft
30 ml Milch
2 Eier
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Alle Zutaten miteinander verrühren und den Teig etwa 30 Minuten quellen lassen. In der Zeit etwas Fett in einer Pfanne erhitzen, etwas Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze Pfannkuchen daraus backen. Damit die Farbe erhalten bleibt, sollten Sie darauf achten, dass die Pfannkuchen nicht zu stark bräunen.

Abkühlen lassen und dann kann man sie nach eigenem Geschmack mit einer Mischung aus Schafskäse, Schimmelkäse, Frischkäse, gewürfelte Paprikaschote, Ajvar, Paprika, Salz, Pfeffer füllen.