

Apfel-Speck-Pfannkuchen holländischer Art



ergibt ca. 8 Pfannkuchen

Zutaten:	Zubereitung:
Pfannkuchenteig:	
6 Eier	in eine Schüssel aufschlagen
200 g Mehl	
500 ml Milch	
1 Prise Salz	zugeben und gut miteinander verrühren. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.
Einlage:	
24 Scheiben Frühstücksspeck	in breite Streifen schneiden
8 kleine Äpfel	schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.
10 Stiele frischer Majoran	waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
je Pfannkuchen 1 Eßl Margarine	in einer Pfanne schmelzen. Jeweils 1/8 der Äpfel, Speck und Majoran darin anbraten. Jeweils 1/8 Teig darüber gießen und

	goldbraun backen. Wenn die Oberseite des Teiges anfängt zu stocken, den Pfannkuchen mit Hilfe eines Tellers wenden. Die andere Seite ebenfalls backen. Die übrigen Pfannkuchen auf die gleiche Art zubereiten.
Nach Belieben mit Ahornsirup	beträufelt servieren.

Dazu schmeckt ein schöner frischer Salat aus dem Garten