

Eierkuchen, auch deftig

Zutaten (2 bis 3 Personen)

- 4 Eier
- 2 gestrichene Esslöffel Zucker
- 1 Prise Salz
- ca. 10 gestrichene Esslöffel Mehl
- 2 Messerspitzen Backpulver
- ½ Tasse Milch
- Bratfett (Butterschmalz)
- 100 g gewürfelten Käse
- 100 g gewürfelten Schinken
- evtl. 50 g gewürfelte Salami

Zubereitung

Eier, Zucker und Salz werden verquirlt. Mehl und Backpulver werden hinzugegeben und verrührt, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Nun wird die Milch untergerührt, bis der Teig wieder dünnflüssig ist. (Diese Masse kann nun genommen werden, um „herkömmliche“ Eierkuchen in heißem Fett beidseitig zu braten. Siehe auch erstes Bild.)

Nun werden die oben aufgeführten gewürfelten Zutaten hinzugegeben und verrührt. Die Eierkuchen werden beidseitig in heißem Fett gebraten.

Zubereitungszeit

ca. 20 Minuten

Anrichtung

Die Eierkuchen werden mit Apfelmus (am besten mit Stücken von Äpfeln) serviert.

