



Pfannkuchen-Schnecken

Mit einer leckeren Füllung

Das brauchst du für vier Pfannkuchen:

- 250 ml Vollmilch
- 125 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 2 frische Eier (Größe M)
- 1/2 TL Salz
- Öl
- 1 Mini-Salatgurke
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL Zucker
- 150 g Frischkäse
- 4 Scheiben gekochten Schinken
- 8 Schnittlauchhalme
- 8 rote Johannisbeeren (gibt es auch eingefroren) oder Blaubeeren

1 Für den Pfannkuchenteig gibst du Milch, das mit Backpulver gemischte Mehl, Eier und Salz in eine Schüssel und verrührst alles gut mit dem Schneebesen oder Handrührgerät. Beachte die Reihenfolge der Zutaten (siehe hierzu den Tipp oben auf der Seite).



Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!

2 Gib so viel Öl in eine Pfanne, dass der Pfannenboden mit Öl bedeckt ist. Die Herdplatte stellst du auf die höchste Stufe. Warte, bis die Pfanne so heiß ist, dass das Öl leicht verläuft. Fülle dann eine Schöpfkelle von deinem Teig in die Pfanne. Backe jeweils circa zwei bis drei Minuten pro Seite nacheinander vier goldgelbe Pfannkuchen.

3 Lege die vier Pfannkuchen nach dem Backen zum Auskühlen auf einen Teller.

4 Wasche die Gurke mit Wasser ab und schäle sie. Anschließend schneidest du mithilfe eines



Foto: Deutsches-Geflügel.de

Bei manchen Schneckenarten in der Natur sitzen die Augen nicht auf den Fühlern, sondern unten am Kopf – wie auch bei unseren Pfannkuchenschnecken. Hier bestehen die Augen übrigens aus Johannisbeeren.

Sparschälers dünne Streifen von der Gurke ab. Diese legst du in eine Schüssel, bestreust sie mit circa 1/2 TL Salz sowie mit 1/4 TL Zucker und lässt sie 10 Minuten ziehen. Danach kippst du die Gurkenstreifen auf ein sauberes Handtuch und tupfst sie gut ab.

5 Die ausgekühlten Pfannkuchen bestreichst du mit Frischkäse und belegst sie mit Schinken sowie Gurkenscheiben.

Achtung: Lasse das obere Drittel des Pfannkuchens frei.

6 Rolle die Pfannkuchen von unten fast ganz auf und schneide sie quer in 4 bis 5 cm breite Streifen (siehe Foto). Dekoriere dann die „Pfannkuchenzunge“ mit Frischkäse, Schnittlauchhalmen und Beeren zu „Schneckenköpfen“ mit „Fühlern“.

Deutsches-Geflügel.de, LW