# Bierteig-Pfannkuchen

powered by: Garge Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:48:18 CET

# **Beschreibung**

#### Zutaten

250g Mehl, 2 Eier, 3/8 l Helles Bier, Öl, Salz, 200g Schinken, 100g Hartkäse

### Zubereitung

Eigelb, Bier, Salz, Öl und Mehl verrühren und Eischnee unterheben. Teig ausbacken und jede fertige Omelette mit feingeschnittenem Schinken und geriebenem Käse bestreuen. Aufrollen und möglichst warm verzehren.

## Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	