



Zutaten:

750 g Speckendickenmehl
1 Becher Zuckerrübensirup
1 EL Zucker
3 Eier
1 ½ Päckchen Anis
1 ½ Päckchen Kardamon
1 Päckchen Backpulver
500 ml Milch
1 Prise Salz
3 luftgetrocknete Mettwürste
250 g Speck (fett oder durchwachsen)
Öl

Tipp:

Sollte der Teig zu fest sein, etwas Flüssigkeit zufügen!

200 g Rosinen unter den Teig geben.

Speckendicken

6 Personen

Zubereitung

Speckendickenmehl, Zuckerrübensirup, Zucker, Eier, Anis, Kardamon, Salz, Backpulver, Milch und Salz zu einem zähen Teig verrühren und abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Die luftgetrockneten Mettwürste und den Speck in ca. 0,5 cm. dicke Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Wurst und Speck portionsweise hinein geben. Je eine Portion Teig darauf verteilen, darauf nochmals Wurst und Speck geben. Wie einen Pfannkuchen von beiden Seiten backen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*