Pancakes mit Morbier AOP Xavier David und Ahornsirup



Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 160 g Morbier AOP Xavier David
- 300 g Mehl
- 4 Eier
- 25 cl Milch
- 1 Tüte Backpulver
- Rosa Pfeffer
- Salz, Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Den Plancha-Grill auf 240 °C vorheizen.

2. Den Pancake-Teig vorbereiten, dazu Eiweiß und Eigelb trennen.
3. In einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver und den Eigelb verrühren. Die Milch langsam eingießen, dabei mit dem Schneebesen rühren. Kräftig schlagen, bis ein glatter und homogener Teig entsteht. Währenddessen das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
4. Wenn das Eiweiß steif ist, vorsichtig unter den Teig heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Auf dem mit Öl eingeriebenen Plancha-Grill kleine Kellen Teig geben und die Pancakes 2 Minuten auf jeder Seite backen. Warm halten.
6. Die Pancakes auf ein leicht geöltes Blatt Alufolie geben. Den in große Würfel geschnittenen Morbier darauf geben. Auf den Grill stellen, den Deckel schließen und den Käse langsam schmelzen lassen.
7. Heiß servieren und mit rosa Pfeffer dekorieren.

? **Tipp:** Sie können etwas Käse und ein paar Speckwürfel in den Teig geben, bevor Sie die Pancakes backen.