

Pfannkuchen-Schnecken

Zutaten für 4 Pfannkuchen:
125 g Mehl
250 ml Milch
2 Eier
Salz
½ TL Backpulver
Butter zum Braten

Zutaten für die Füllung:
2 Salatgurken
ca. 150 g Frischkäse
4 Scheiben gekochter Schinken oder anderer Aufschnitt
Salz, Zucker
Zum Dekorieren: ca. 5 cm lange Schnittlauchhalme, Blaubeeren, Johannisbeeren oder Tomatenmark

Zubereitung:
Gurken waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Salz und etwas Zucker bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen.
Mehl, Milch, Eier, Salz und Backpulver in einer Schüssel zu einem Pfannkuchenteig glattrühren. In einer Pfanne etwas Butter zerlaufen lassen und den Teig in 4 Portionen nacheinander zu goldgelben Pfannkuchen abbacken (Nach etwa 2 Minuten wenden). Pfannkuchen abkühlen lassen.
Gurken mit einem Küchentuch trocken tupfen. Die ausgekühlten Pfannkuchen erst mit Frischkäse (etwas für die Augen der Schnecken zurücklassen) bestreichen, dann mit Aufschnitt und Gurkenscheiben belegen, dabei ca. ein Viertel des Pfannkuchens frei lassen. Pfannkuchen von der belegten Seite her fast ganz aufrollen und in 4 bis 5 cm breite Scheiben/Rollen schneiden.
Die „Pfannkuchenzunge“, den Teil des Pfannkuchens, der nicht aufgerollt wurde, zu Schneckenköpfen mit Fühlern dekorieren. Zwei kleine Tupfer Frischkäse mit Hilfe eines Teelöffels und eines Messers als Augen nebeneinandersetzen. Je eine Blaubeere, Johannisbeere oder einen kleinen Klecks Tomatenmark mittig auf den Käse setzen. Schnittlauchhalme als Fühler in den Frischkäse stecken und fertig sind die Schneckenköpfe.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).