

## Sauerländer Pumpnickelpfannkuchen

Sauerländer Pumpnickelpfannkuchen gehört zu den Sauerländer „Nationalgerichten“. Pfannkuchenteig wird hierfür mit zerkrümeltem Pumpnickel verfeinert und traditionell mit westfälischem Knochenschinken serviert.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für zwei Personen.

### Zutaten:

- 125 g westfälische Knochenschinken, dünn aufgeschnitten
- 1 Scheibe Pumpnickel (ca. 30 g)
- 4 Eier
- $\frac{1}{4}$  TL Salz
- 1 Messerspitze Muskat
- 250 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 250 ml Milch
- Öl oder Butterschmalz zum Braten

**Zubereitung:**

- Für den Schnibbelschinken die Schinkenscheiben in feine Streifen schneiden, mit den Fingern auflockern und beiseitestellen.
- Für die Pumpernickelpfannkuchen den Pumpernickel fein zerbröseln.
- Die Eier mit Hilfe eines Schneebesens mit dem Salz und Muskat verrühren.
- Mehl und Backpulver darüber sieben und unterrühren. Milch portionsweise unterrühren und darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Zum Schluss auch die Pumpernickel-Brösel unterrühren.
- In einer Pfanne einen Esslöffel Bratfett erhitzen und nacheinander zwei Pfannkuchen braten, dabei nach Bedarf mehr Fett verwenden.
- **Tipp:** Die Pfannkuchen wenden, sobald die Oberseite nur noch leicht feucht ist und eine Minute weiterbraten.
- Pfannkuchen auf Tellern anrichten, einen lockeren Haufen Schnibbelschinken in die Mitte setzen und mit einem gemischten Salat servieren.