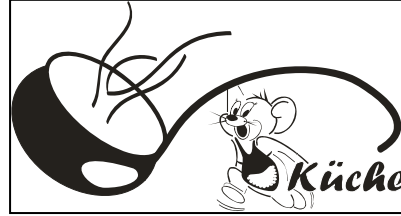


## Pfannkuchen-Schnecken



### Zutaten:

200 g	Dinkelvollkornmehl
400 ml	Milch 1,5 % Fett
1 Prise	Salz
3	Eier
	Rapsöl zum ausbacken der Pfannkuchen
4 Scheiben	Kochschinken
4 Scheiben	Butterkäse 45 % F.i.Tr.
1 Pck	Frischkäse
	Schnittlauch oder Rosmarin als Fühler
	evtl. Pimentkörner als Augen

### Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Eiern und Salz einen sämigen dickflüssigen Eierkuchenteig herstellen.

In einer Pfanne die Pfannkuchen in wenig Fett ausbacken.

Die abgekühlten Pfannkuchen mit Frischkäse bestreichen und mit einer Scheibe Kochschinken und Butterkäse belegen.

Zu einer Rolle zusammenrollen und etwa 1-2 cm dicke Schnecken abschneiden.

Zum Schluss das Ende ein wenig aufrollen und eine Messerspitze Frischkäse als Kopf drauf tupfen.

Mit Piment und Schnittlauch den Schnecken Gesichter geben.