

## Zutaten

200 g	Mehl
200 ml	Milch
2	Eier
½ TL	Zucker
100 g	Schafskäse
1 Packung	Backpulver
3 EL	Öl
	Salz



# Mini-Käse-Pancakes mit Beertopping

je 15 Portionen | 50° C Umluft | Zubereitung: 15 Min. | Gesamt: 30 Min.

## Zubereitung:

Milch, Eier und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Mehl und Backpulver untermischen. Schafskäse in kleine Stücke zerbröckeln, zu der Masse hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

In eine Pfanne mit erhitztem Öl kleine Kleckse Teig hineingeben und die Pancakes von beiden Seiten goldbraun braten. Fertige Pancakes bei ca. 50° C warm halten.

Die kleinen Pancakes warm mit einer Auswahl an Beeren servieren.

**Tipp** Statt Milch kann auch Joghurt verwendet werden.