

Pancake hoch zwei! Frühstücksburger mit Avocado und Schinken

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Pancakes

205 g Mehl
4 Teelöffel Backpulver
2 Teelöffel Zucker
1/2 Teelöffel Salz
310 ml Milch
1 Ei
1 Esslöffel Butter

Für die Frühstücksburger

4 Scheiben Prosciutto
1 Avocado
4 Eier
Rucola

Morgens schon Burger? Wem wird sich denn da der Magen umdrehen? Nein, es gibt keinen klassischen Burger mit doppelt Cheese und dreifach Beef, sondern einen Frühstücksburger. Avocado, Spiegelei und Prosciutto zwischen zwei Pancakes. Doppeldecker deluxe!

- 1 -

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker verrühren. Butter schmelzen und mit Milch und Ei mischen. Milch zu Mehl

geben, verrühren und 15 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. 1 gut gefüllten EL Teig in die Pfanne geben und mit der Löffelseite leicht ausstreichen. Teig auf mittlerer Stufe ausbacken, bis er von unten goldbraun ist, dann wenden. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Pancakes im Backofen warmhalten.

- 3 -

Pfanne auswischen, Eier aufschlagen und auf den Pfannenboden gleiten lassen. Spiegelei ca. 1 Minute braten. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch herauslösen und in Spalten schneiden.

- 4 -

Pancake mit Prosciutto, Avocado, Spiegelei und Rucola belegen und mit zweitem Pancake bedecken.