

## Rezept: Eierkuchen mit Speck

### Zutaten:

- 8-10 Eier
- 4 gehäufte Esslöffel Mehl
- Salz
- 1 Tasse Milch
- 1 Tasse Wasser
- 100g Speck
- 1 Esslöffel Margarine oder Butter

### Zubereitung:

Speckeierrkuchen sind eine sättigende Mittagsmahlzeit und können warm oder kalt gegessen werden.

Die Eier in einer Schüssel gut verrühren, Mehl, etwas Salz, Milch und zum Schluss heißes Wasser untermengen, damit der Teig zart bleibt. 1 Esslöffel gewürfelten Speck in einer Stielpfannen ausbraten, Margarine oder Butter dazugeben. Etwas Teig über den Speck schütten (der Teig ergibt 4 Eierkuchen). Sobald der Teig sich hebt, mit dem Bratenmesser etwas „lüften“, damit wieder Fett nach unten läuft. Auf beiden Seiten goldbraun backen. – Bevor ein neuer Kuchen gebacken wird, vorher immer 1 Esslöffel gewürfelten Speck ausbraten. – Zu neuen Salzkartoffeln mit Petersilie und grünen Schmandsalat (Salat mit saurer Sahne) reichen.

