

Pikante Pancake-Bites mit Dip

Pfannkuchenteig in der Muffinform gebacken - herrlich würzig mit Speck, Zwiebeln und einem Crème-fraîche-Gurken-Dip.

etwa 24 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

Fett
Weizenmehl

Zwiebel-Speck-Mischung:

1 kleine Zwiebel
1 EL Butter oder Olivenöl
50 g durchwachsene Speck- oder Schinkenwürfel
1 EL gehackte Kräuter z. B. Petersilie, Thymian, Rosmarin
50 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

Teig:

100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
½ TL Zucker
½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
2 Eier (Größe M)
2 - 3 EL Milch

Dip:

50 g Gurken
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie mache ich pikante Pancake-Bites mit Dip?:

1 Vorbereiten:

Muffinmulden fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Zwiebel-Speck-Mischung zubereiten:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Speck- oder Schinken- und Zwiebelwürfel darin kurz anbraten. Die gehackten Kräuter untermischen und abkühlen lassen.



3 Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Jeweils etwa 1 TL Teig in die Muffinmulden geben. Erst die Zwiebel-Speck-Mischung gleichmäßig darauf verteilen, dann den Käse aufstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Min.

Die Pancake-Bites aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

4 Dip zubereiten:

Gurke waschen und grob raspeln. Mit Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Pancake-Bites servieren und nach Wunsch mit Kräutern dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es kann auch 100 g Dinkelmehl Type 630 verwendet werden.
- Die Pancake-Bites sind einfriergesegnet.

