



## Zutaten:

750 g Speckendickenmehl  
1 Becher Zuckerrübensirup  
1 EL Zucker  
3 Eier  
1 ½ Päckchen Anis  
1 ½ Päckchen Kardamon  
1 Päckchen Backpulver  
500 ml Milch  
1 Prise Salz  
3 luftgetrocknete Mettwürste  
250 g Speck (fett oder durchwachsen)  
Öl

## Tipp:

Sollte der Teig zu fest sein, etwas Flüssigkeit zufügen!

200 g Rosinen unter den Teig geben.

## Speckendicken

6 Personen

## Zubereitung

Speckendickenmehl, Zuckerrübensirup, Zucker, Eier, Anis, Kardamon, Salz, Backpulver, Milch und Salz zu einem zähen Teig verrühren und abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Die luftgetrockneten Mettwürste und den Speck in ca. 0,5 cm. dicke Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Wurst und Speck portionsweise hinein geben. Je eine Portion Teig darauf verteilen, darauf nochmals Wurst und Speck geben. Wie einen Pfannkuchen von beiden Seiten backen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*