Speckendicken

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });

Der ostfriesische Kult – Klassiker zu Sylvester oder Neujahr

Zutaten

- Für den Teig:
- 500 g Buchweizenmehl
- 2 ganze Eier
- 160 ml warme Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- Etwas Kardamom
- Etwas Anis nach Geschmack
- 150 g gewaschene Rosinen
- 180 g durchwachsener Speck in dünnen, 3 x 3 cm großen Scheiben
- 3 - 4 geräucherte, ev. luftgetrocknete Mettwürste in Scheiben
- Zuckerrübensirup
- Etwas Pflanzenöl zum Braten, wenig Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Am Vortag das Buchweizenmehl und Backpulver mischen, mit der Milch und den Eiern glatt verrühren.

Schritt3

Mit einer Prise Salz, Kardamom und Anis nach eigenem Geschmack würzen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Schritt4

Vor dem Backen die gewaschenen Rosinen unter heben.

Schritt5

In einer Stielpfanne zunächst die 1 Speck - und die Rauchwurstscheibe in etwas Öl von beiden Seiten anbraten.

Schritt6

1 El Speckendicken Teig darüber geben.

Schritt7

Den Vorgang wiederholen, knusprig braten, so den ganzen Teig, Speck und die Wurst verarbeiten; und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Schmeckt mit Zuckerrübensirup warm genau so gut wie kalt.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** althergebracht, traditionell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/speckendicken/