

★ Sammelkarte für Gaumenfreunde ★

# NIMM MICH!

*rief die Kräutermischung  
und sprang in den Teig*



*Gepp's*

REZEPTSERIE

SORTIMENT: GEWÜRZE & KRÄUTER

**Nº 01**

**PFANNKUCHEN MIT FEINER  
KRÄUTERMISCHUNG**

★ Rezeptidee ★

# PFANNKUCHEN MIT FEINER KRÄUTERMISCHUNG

Die üblichen Verdächtigen, namentlich:  
3 Eier\*, eine gehäufte Tasse Mehl, 1 ½ Tassen  
Milch, Salz und die Kräutermischung  
(wahlweise Bruschetta, Tapas Picante, Melange  
de France oder Bärlauch Pesto)  
mit fruchtigem Olivenöl und etwas Wasser  
(Profitipp: kohlen säurehaltig) anrühren.  
Und pfannig herausbacken.



DAS IST JA  
RÜHREND!

**Neu dabei:** die Kräutermischung,  
die tief in den Teig eindringt und ihn von  
innen heraus aromatisiert. Unsere  
Kräutermischungen sind äußerst lebhaft und  
verfeinern die Teige von Pizza,  
Flammkuchen, Brot, Gnocchi und Pasta!




**WER HÄTTE DAS GEDACHT:**



\*Ei auf eine glatte Oberfläche legen und durch Drehung in  
Rotation versetzen. Ist es gekocht, rotiert es schnell und gleich-  
mäßig. Ist das Ei roh, dreht es sich nur langsam und unregelmäßig,  
da die flüssige Eimasse kaum Rotationsenergie aufnehmen kann.

aus: Schotts Sammelsurium Essen und Trinken

Daumen hoch für Gepp's! Folge uns auf facebook 

[www.gepps.de](http://www.gepps.de)