

## Würziger Ofenpfannkuchen mit Almwiesenkäse



### Zutaten      Zubereitung

für 4 Personen

150 g Almwiesenkäse  
100 g Älpler Brotaufstrich  
100 ml Heumilch  
50 g Bauernschinken in Scheiben  
160 g Mehl  
1 TL Backpulver  
4 Eier  
2 Frühlingszwiebeln  
3 - 4 Champignons  
Schnittlauch zum Garnieren  
Salz, Pfeffer

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Almwiesenkäse fein reiben.
2. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe und die Champignons in feine Würfel schneiden.
3. Anschließend die Eier schaumig schlagen, Mehl und Backpulver vermischen und nach und nach unterheben.
4. Frühlingszwiebeln und Champignons mit zur Masse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz durchmischen.
5. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen, die Masse in die Form eingießen und mit dem geriebenen Almwiesenkäse bestreuen.
6. Zuletzt die Scheiben vom Bauernschinken auf die Masse legen.
7. Den Ofenpfannkuchen bei 180 °C Heißluft für etwa 20 Minuten backen.
8. Den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem Klecks Älpler Brotaufstrich und frischem Schnittlauch garnieren.