Käse-Schinken- Rolle

8 Eier Schaumig schlagen

200g Mehl

500ml Milch gut verrühren

1 Teel. Salz und mit Pfeffer abschmecken

1Bund Frühlingszwiebeln klein schneiden

300g geraspelter Gouda

ca. 250g kleine Schinkenwürfel

alles in den Teig geben und verrühren

Die Masse gleichmäßig auf **2 Backbleche** (mit Backpapier)verteilen.

Bei 225°C Umluft ca. 15-17 Minuten backen

Nach dem Backen auf die noch heißen Pfannkuchen

Ca. 300g Frischkäse

Verteilen, die Pfannkuchen noch warm aufrollen.

Falls es warm geschnitten wird zuerst die Zahnstocher einstechen, kalt kann man die Rollen auch ohne Zahnstocher schneiden.