

# LACHS PFANNKUCHEN



Herzhaft mag ich den Pfannkuchen am liebsten mit geräuchertem Lachs, Rucola und etwas Meerrettich-Schmand.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

## PFANNKUCHENTEIG

Verrühre die Eier mit dem Salz und füge nach und nach das Mehl hinzu. Das geht am besten mit einem Schneebesen. Füge langsam die Milch hinzu, sobald die Masse fester wird. Füge nun nach und nach die Milch hinzu und rühre den Teig glatt, so entstehen keine Klümpchen. Decke den Teig ab und lasse ihn 30 Minuten ruhen.

Erhitze etwas Butter oder Backtrennspray in einer beschichteten oder Eisenpfanne bei mittelhoher Hitze. Fülle nun den Teig mit einer Schöpfkelle hinein und bewege die Pfanne mit dem Handgelenk, damit sich der Teig verteilt. Mit der Schöpfkelle kannst du nun in etwa abschätzen, wie viel Teig du für deine Pfannengröße benötigst. Wende den Pfannkuchen, sobald die Oberfläche fest ist und backe so die gesamten Pfannkuchen für jeweils ca. 1 Minute aus.

## BELAG

Verrühre den Frischkäse mit dem Schmand, Salz, Pfeffer und Meerrettich und schneide den Schnittlauch in Röllchen. Verrühre die Zutaten.

Bestreiche die Pfannkuchen mit der Creme und lege den geräucherten Lachs und den Rucola darüber. Serviere die Pfannkuchen noch warm.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## PFANNKUCHENTEIG:

- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 250 g Mehl (halb Weizen & halb Dinkel oder Weizen & Buchweizen)
- 500 ml Milch

## BELAG:

- 200 g Frischkäse
- 200 g Schmand
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- 2 TL Meerrettich (Glas)
- ½ Bund Schnittlauch
- 400 g Räucherlachs
- 200 g Rucola