

Mini-Pfannkuchen mit Räucherlachs

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Stück

Für die Pancakes:

120 g Mehl
1 1/4 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
30 g Frischkäse
1 Esslöffel weiche Butter
1 Ei
190 ml Milch
220 g Räucherlachs
1 Esslöffel Schnittlauch

Für die Sauerrahm-Creme:

120 g Sauerrahm
1/2 Teelöffel Meerrettich
1/4 Teelöffel Salz

Zum Garnieren:

Zitronenzeste
Dill
1 rote Chili (in dünne Ringe geschnitten)

Mit diesem handlichen Snack schenkst du deinen Gästen mit einem Bissen Glückseligkeit. Die kleinen Pfannkuchen lassen sich außerdem ideal vorbereiten. Lachs sorgt hier für würzige Wärme und Zitronenzesten frischen das

Ganze angenehm auf. Ein Glas Champagner dazu und der Abend ist perfekt!

- 1 -

Schnittlauch fein hacken. In einer mittelgroßen Rührschüssel Mehl, Backpulver, Salz und Schnittlauch miteinander vermischen.

- 2 -

In einer zweiten Schüssel Butter und Frischkäse geschmeidig rühren. Das Ei und die Milch unterrühren.

- 3 -

Die Butter-Frischkäse-Masse unter die Mehlmischung heben und nur solange rühren, bis das ganze einen Teig ergibt.

- 4 -

Den Teig esslöffelweise in einer beschichteten Pfanne in etwas heißem Öl zu kleinen Pfannkuchen backen. Von jeder Seite etwa 1-2 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Auf einem Teller auskühlen lassen.

- 5 -

Währenddessen aus Sauerrahm, Meerrettich und Salz eine Creme anrühren. 10 Minuten ziehen lassen.

- 6 -

Auf jedes Pfannkuchlein 1/4 TL Sauerrahm-Creme geben und ein Stück Räucherlachs darauf drapieren. Mit etwas geriebener Zitronenschale, Chili und Dill garniert servieren.