

Pfannkuchenröllchen mit Lachs



Einfach Backen / Brigitte Sporrer

Abkühlen:	30 Min.
Dauer:	30 Min.
Niveau:	Einfach

ZUTATEN (FÜR 30 STÜCKE)

Für die Pfannkuchen

4	Eier (Gr. M)
400 g	Weizenmehl (Type 405)
400 ml	Milch
200 ml	Mineralwasser
1½ TL	Salz
1 TL	Zucker
2 EL	Schnittlauchröllchen
	Etwas Öl zum Ausbacken

Für die Füllung

100 g	Rucola
300 g	Frischkäse
100 g	Schmand
1 TL	geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
1½ TL	Salz
	Etwas gemahlener Pfeffer
300 g	geräucherter Lachs

1. SCHRITT

4 Eier (Gr. M), 400 g Weizenmehl (Type 405), 400 ml Milch, 200 ml Mineralwasser, 1½ TL Salz, 1 TL Zucker, 2 EL Schnittlauchröllchen

Für die Pfannkuchen Eier in einer Schüssel aufschlagen. Mit etwa der Hälfte des Mehles glatt rühren. Milch, Mineralwasser und übriges Mehl zugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Mit Salz, Zucker und Schnittlauchröllchen würzen.

2. SCHRITT

Etwas Öl zum Ausbacken

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Aus dem Teig **5-6 Pfannkuchen** ausbacken. Dafür je eine Kelle Teig in die heiße Pfanne geben und die Pfanne schwenken, sodass sich der Teig gleichmäßig verteilt. Pfannkuchen von beiden Seiten **ca. 1-2 Minuten** ausbacken und auf einem Teller abkühlen lassen.

3. SCHRITT

100 g Rucola, 300 g Frischkäse, 100 g Schmand, 1 TL geriebener Meerrettich (aus dem Glas), 1½ TL Salz, Etwas gemahlener Pfeffer

Rucola waschen und trocken schleudern. Frischkäse mit Schmand und Meerrettich glatt rühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. SCHRITT

300 g geräucherter Lachs

Zum Aufrollen je einen abgekühlten Pfannkuchen mit **ca. 2-3 EL** Frischkäsecreme bestreichen und mit **1 Handvoll Rucola** und **2-3 Scheiben Lachs** belegen. Die Pfannkuchen eng aufrollen, in Frischhaltefolie wickeln und **mindestens 30 Minuten kühl stellen**.

5. SCHRITT

Kurz vor dem Servieren die Pfannkuchenrollen aus dem Kühlschrank nehmen. Jeden Pfannkuchen in **5-6 Röllchen** schneiden und auf einer Platte anrichten.