

Dinkelvollkorn-Pfannkuchen mit Räucherlachs und Kräuterquark [TM]

Zutaten:

- 550g Milch
- 3 Eier (L)
- 1 gestrichener TL Salz
- 100g Dinkelvollkornmehl
- 200g Weizenmehl
- 1 gestrichener TL Backpulver



Zubereitung:

1. Milch, Eier und Salz kommen für 20 Sekunden auf Stufe 4 in den Mixtopf.
2. Nun kommen Mehl und Backpulver dazu: 20 Sekunden/ Stufe 4. Nach 10 Sekunden einmal mit dem Teigschaber nachhelfen, falls Mehl am Mixtopf hängt.

Den Teig mindestens 30 Minuten ziehen lassen und dann die Pfannkuchen in einer heißen Pfanne backen. Pro Pfannkuchen gebe ich vor dem Backen 1 TL Öl in die Pfanne. Bei mir reichte der Teig für 9 Pfannkuchen.

Kräuterquark & Räucherlachs

Zutaten:

- 250g Speisequark
- Salz, Pfeffer
- etwas Zitronensaft
- 1-2 EL klein geschnittene Kräuter (Schnittlauch, Thymian, Petersilie,...)
- 2 EL Schmand (wer mag!)
- 1 Packung Räucherlachs

Zubereitung:

1. Alle Zutaten mit einem Rührbesen verrühren und 1 Esslöffel des Quarks dünn auf die am besten noch warmen Pfannkuchen streichen.
2. Nun kommt eine Scheibe Räucherlachs auf der Quark und der Pfannkuchen wird aufgerollt – mmmmh!

Guten Appetit <3

FräuleinKuchenzauber <3