

Dinkelvollkorn-Pfannkuchen mit Räucherlachs und Kräuterquark

Zutaten:

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



Zubereitung:

1. Milch, Eier und Salz werden mit dem Handrührer oder dem Rührbesen schaumig gerührt.
2. Dann kommen Mehl und Backpulver dazu und werden verrührt bis es ein glatter Teig ist.
3. 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