Adventrezept – Herzhaft Backen für ein Adventsfrühstück

Vorbereitung	1 Stunde
Ruhe-, Gar- & Backzeit	30 Minuten
Gesamtzeit	1 Stunde 30 Minuten



Rezept – Herzhafte Pfannkuchen

Herzhafter Pfannkuchen, der nach dem Backen mit einer köstlichen Räucherlachs-Füllung gefüllt und kalt genossen wird. Die Zubereitung dieses herzhaften Pfannkuchens ist schnell und bequem, und das Endergebnis wird sicherlich jeden verzaubern. Der Pfannkuchen kann offen serviert oder aufgerollt und in Stücke geschnitten

serviert werden (mit einem Backblech in Standardgröße wird der Pfannkuchen ziemlich dünn, so dass das Rollen leicht ist). Ein einfach leckeres Rezept – ideal für ein Adventsfrühstück.

Adventrezept – Herzhaft Backen für ein Adventsfrühstück

8 PORTIONEN simpel

PFANNKUCHEN:

50 g Deli Reform Das Original ohne Palmöl
300 g Weizenmehl
1 l Milch
1 TL Zucker
1 TL Salz
3 Eier

FÜLLUNG:

500 g Räucherlachs
1/2 Kopf Eisbergsalat
200 g Sahne
200 g Saure Sahne
0,5 TL Salz
1/2 Gurke
Gehackter Dill
Zitronensaft

1 PFANNKUCHEN ZUBEREITEN:

1. Abwechselnd Milch und Weizenmehl unter die Eier mischen.
2. Backpulver, Salz und Zucker hinzufügen.
3. Deli Reform Das Original schmelzen und zum Pfannkuchenteig geben.
4. 20 Minuten einwirken lassen.
5. Den Teig auf einem Backblech auf Backpapier gießen.
6. Den Pfannkuchen im 165 Grad vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen.
7. Den Pfannkuchen nach dem Backen abkühlen lassen.

2 FÜLLUNG ZUBEREITEN:

1. Sahne schlagen und fügen Saure Sahne hinzufügen.
2. Gehackten Dill, die Hälfte des Lachses und Gewürze hinzufügen.
3. Zu einer glatten Mousse verrühren.

3 PFANNKUCHEN BELEGEN:

1. Den Pfannkuchen mit der Räucherlachsmousse bestreichen.
2. Den restlichen Lachs in kleinen Stücken, Salatblätter, Dill und Gurkenscheiben auf der Oberfläche verteilen.

Den Pfannkuchen offen servieren oder aufrollen und in Stücke geschnitten servieren.