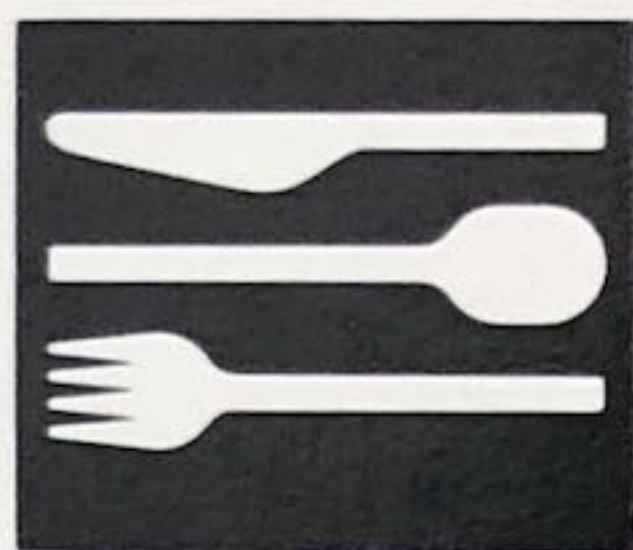


# Russische Pfannkuchen

4 Personen



Vorspeisen  
Karte Nr. 23

1





# Russische Pfannkuchen

Vorspeisen  
Karte Nr. 23

1

Vorbereitungszeit 15 Min. · Ruhen 1 Std. · Backzeit ca. 25 Min. · Überbacken 5 Min. ·  
Temperatur 200° · obere Schiene

**5 Eier**

**1 Teel. Salz**

**150 g Mehl**

**½ Teel. Paprikapulver**

**⅛ l Milch**

**50 g zerlassene Butter**

**8 Scheiben geräucherter Lachs**

**1 Bund Dill**

**Butter zum Ausbacken**

Russische Pfannkuchen sehr heiß servieren.

Getränkervorschlag: Sekt.

**1.** Aus Eiern, Mehl, Salz, Paprikapulver und Milch einen Pfannkuchenteig rühren. Teig im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen, dann mit der zerlassenen, abgekühlten Butter vermischen.

**2.** Butter in einer Pfanne erhitzen und nacheinander 4 dünne Pfannkuchen backen. Fertige Pfannkuchen warm halten.

**3.** Jeden Pfannkuchen mit 2 Lachsscheiben belegen, mit feingehacktem Dill bestreuen und aufrollen. Pfannkuchen mit Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200° 5 Min. überbacken. Sofort servieren.