Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Räucherlachs-Crêpes-Torte

Ein Rezept von Räucherlachs-Crêpes-Torte, am 28.04.2024

Zutaten

50 g	Mehl
2	Eier
	Butterschmalz zum Ausbacken
1 Bund	Schnittlauch
2 EL	geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
	Pfeffer
	kleine Dillzweige (nach Belieben)
150 ml	Milch
1/2 TL	Salz
3 Stängel	Dill
125 g	Frischkäse
	Salz
200 g	Räucherlachs in dünnen Scheiben

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 8 STÜCKE | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 187 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Milch, Eier und Salz in eine Schüssel geben und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

2. Aus dem Teig 6 Crêpes backen. Dafür jeweils etwas Butterschmalz in einer kleinen beschichteten Pfanne (ca. 15 cm Ø) erhitzen, etwa ein Sechstel von dem Teig hineingießen und ca. 1 Min. backen, dabei die Pfanne hin und her schwenken damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Die Crêpe mit einer Palette wenden und ca. 30 Sek. backen. Die übrigen Crêpes genauso backen.

3. Für die Füllung die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Dillspitzen abzupfen und hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dill und Schnittlauch mit dem Frischkäse und Meerrettich verrühren. Den Kräuterfrischkäse mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Dann 5 Crêpes dünn mit dem Frischkäse bestreichen und mit Räucherlachsscheiben belegen. Die belegten Crêpes zu einer Torte aufeinanderschichten und mit der unbelegten Crêpe bedecken. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

5. Zum Servieren die Torte mit einem scharfen Messer oder einem Elektromesser in 8 gleich große Stücke schneiden und nach Belieben mit kleinen Dillzweigen garnieren und servieren.