

Rezept

Pancakes mit Räucherlachs

Ein Rezept von Pancakes mit Räucherlachs, am 28.06.2026

Zutaten

2 Eier	1 EL Zucker
125 g Mehl	150 g Buchweizenmehl
1/2 TL Backpulver	Salz
90 g Butter	200 ml Milch
200 ml Buttermilch	1 Bund Dill
200 g Crème fraîche	weißer Pfeffer
400 g geräucherter Lachs	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiße und Zucker steif schlagen. Mehle, Backpulver und Salz mischen. 40 g Butter schmelzen. Mit Eigelben, Milch und Buttermilch verquirlen. Mehlmischung unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
2. Restliche Butter portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Für jeden Pfannkuchen etwas Teig hineingeben und in 6 Min. goldbraun backen, dabei einmal wenden. Warm stellen.
3. Dill waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Crème fraîche mit Dill verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Pancakes, Lachs und Crème fraîche zusammen anrichten und servieren.