Rezept

Pfannkuchen-Spieße

Ein Rezept von Pfannkuchen-Spieße, am 19.06.2025

Zutaten

200 g	Mehl
4	Eier (Größe M)
1 Bund	Dill
100 g	Dijon-Senf mit Honig
	Fett zum Backen
400 ml	Milch
	Salz
2 EL	rosa Pfefferkörner
16	große Scheiben Graved Lachs
16	Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 16 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 91 kcal, 3 g F, 5 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Mehl und Milch verrühren, Eier und 1 Prise Salz unterschlagen. Dill waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Pfeffer im Mörser fein zerstoßen, Senf mit wenig Wasser verdünnen.

2. Aus dem Teig nach und nach in Fett Pfannkuchen backen. Mit Senf bestreichen, mit Lachs belegen und mit Dill und Pfeffer bestreuen. Straff aufrollen, in Stücke schneiden, auf die Spieße stecken.