Wedde.bio
Bio für dich

LACHSMOUSSE
auf Pancakes



ZUTATEN

Lachsmousse
100 g Räucherlachs
100 g Frischkäse
50 g Sauerrahm
etwas Pfeffer
etwas Zitronenabrieb

Pancakes
200 g Dinkel- oder Weizenmehl
1,5 TL Backpulver
3 Eier
1 EL Rohrohrzucker
200 ml Milch
etwas Bratöl

... SO GEHT'S

Lachsmousse

Alle Zutaten miteinander pürieren.

Pancakes

1. Das Mehl mit dem Backpulver mischen.

2. Eier und Rohrohrzucker schaumig schlagen.

3. Das Mehl schrittweise unterheben. Dann Milch unterrühren, bis die Masse schön cremig ist. 15 Minuten quellen lassen.

4. In einer Pfanne Öl erhitzen.

5. Den Teig portionsweise in die Pfanne geben.

6. Die Pancakes bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun anbraten

7. Mousse auf den Pancakes anrichten.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT