

Lachsroulade im Osterteigmantel

Quelle: HEW-metropole 1/00

ca. 24 Scheiben

Zutaten/ Ingredients

Teig:

- 75 g Mehl
- 225 ml Milch
- 3 Eier
- 1,5 EL Öl

Füllung:

- 400 g Frischkäse
- 2 EL Meerrettich
- 5 EL Dill (gehackt)
- Salz
- Cayennepfeffer
- 2 Becher Crème fraiche
- 400 g Räucherlachs
- ggf. Dillzweige zum Verzieren

Zubereitung/ Method

1. Alle Zutaten für den Pfannkuchenteig verrühren und 30 Minuten quellen lassen
2. Backblech mit Backpapier belegen und den Teig darauf verteilen
3. Im vorgeheizten Backofen backen (10-13 Minuten bei 250 °C (200 °C Umluft) backen)
4. Zutaten für die Füllung (bis auf den Lachs) verrühren
5. Teig auskühlen lassen, eine Hälfte der Füllung auf dem Teig verstreichen, mit Lachs belegen und den Rest auf dem Lachs verteilen
6. Pfannkuchen aufrollen und im Kühlschrank 1-2 Stunden durchkühlen lassen
7. In 1,5 cm dicke Scheiben schneiden