

# Pancakes mit Dill-Schmand und Lachs

**Für 4 Personen**

**Für den Pancaketeig:**

225 g Weizenmehl, 405	1 TL Backpulver	Salz
Pfeffer	3 Eier (M)	300 ml Milch
100 g geraspelter Mozzarella	Pflanzenöl	

**Für den Dill-Schmand:**

200 g Schmand	250 g Magerquark	Salz
Pfeffer	1 Bund Dill	200 g geräuch. Lachs, Scheiben

Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Salz und Pfeffer untermischen. Eier und 250 ml Milch dazu geben und die Zutaten mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem glatten dickflüssigen Teig verrühren.

Den Teig ca. 5 Minuten quellen lassen.

Inzwischen für den Dip Schmand, Quark, etwas Salz und Pfeffer glatt verrühren.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Dill unter die Schmandcreme rühren und abschmecken.

Mozzarellaraspel unter den Teig heben. Falls der Teig zu dicklich ist, noch etwas Milch unterrühren.

Portionsweise etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Nach und nach aus dem Teig im heißen Öl goldbraune, luftige Pancakes backen.

Pancakes, Dill-Schmand und Räucherlachs auf Tellern anrichten und sofort servieren

Sören Anders am 19. Februar 2024