

## Russische Pfannkuchen

5 Eier  
1 Tl. Salz  
150g Mehl  
½ Tl. Paprikapulver  
1/8 L Milch  
50g zerlassene Butter  
6 Scheiben geräucherter Lachs  
1 Bund Dill  
Butter zum Ausbacken

### Zubereitung:

Aus Eier, Mehl, Salz, Paprikapulver und Milch einen Pfannkuchenteig rühren. Teig im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen, dann mit der zerlassenen Butter vermischen. Butter in einer Pfanne erhitzen und nacheinander 6 dünne Pfannkuchen backen. Fertige Pfannkuchen warm halten. Jeden Pfannkuchen mit 2 Lachsscheiben belegen, mit Feingehacktem Dill bestreuen und aufrollen. Pfannkuchen mit Butterflöckchen belegen und im Vorgeheizten Ofen bei 200°C 5 Min. überbacken.

Sofort servieren