

# Pfannkuchenröllchen mit Schinkencreme



## Zutaten für ca. 20-30 Stück:

4 EL Mehl

Milch

2 Eier

2 Prisen Salz

Butter für die Pfanne

### Schinkencreme:

200 g Frischkäse Balance

1-2 TL Tomatenmark

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL Rosenpaprika scharf

75 g Lachsschinken oder dünn geschnittener Rohschinken

1. Vier gehäufte EL Mehl in eine Rührschüssel geben. Mit kalter Milch anrühren, zwei Eier einrühren, zwei Prisen Salz zugeben. Pfannkuchen in gebutterter Pfanne ausbacken und abkühlen lassen.

2. Lachsschinken oder Rohschinken sehr fein würfeln und mit den anderen Zutaten der Schinkencreme vermengen.

3. Pfannkuchen etwas dicker mit der Schinkencreme bestreichen und einrollen. In Klarsichtfolie wickeln und einige Stunden im Kühlschrank lagern.

4. Pfannkuchen in 1-2 cm dicke Röllchen schneiden.

## Hinweise:

Gut vorzubereiten, eignen sich zum Mitbringen für Feste.

Das Foto zeigt eine Realisierung durch Uli R.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 180 min, Partygerichte, zum Aperitif, sonstige Häppchen, Schinken, Käse, international

Rezeptanregung: Uli R., 2013

Anpassung und Foto: Walter

Stand 20.01.2023