

## Fingerfood für Gourmets! Pfannkuchenröllchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
<b><u>Pfannkuchenteig</u></b>		
100 g	Mehl	Mehl und Salz in eine Schüssel geben, etwas Milch zugeben und Eier einzeln einrühren, gut anteigen! Restliche Milch und das Öl zugeben und glatt rühren.
1Prise	Salz	
200 ml	Milch	
4	Eier	
2EL	Öl	
Auf ein Blech mit Backpapier geben und bei <b>175°C</b> ca. <b>15 Minuten</b> hell backen, auskühlen lassen		
<b>Kräuterröllchen mit Spitzpaprika</b>		
100 g	Frischkäse	Frischkäse und Creme Fraiche glatt rühre, würzen, Kräuter fein hacken und zugeben. Masse auf den abgekühlten Teig streichen, Paprikaschote fein hobeln und verteilen, Teig dicht aufrollen und kühl stellen.
1/2 Becher	Creme Fraiche	
	Salz, Pfeffer	
1 Bund	Frische Kräuter	
1	Spitzpaprika rot	
<b>Curryröllchen mit Geflügel- Schinken und frischer Mango</b>		
100 g	Frischkäse	Frischkäse und Creme Fraiche verrühren, würzen, Mango sehr fein würfeln, Masse auf den abgekühlten Teig streichen, Schinken und Mango verteilen, Teig dicht aufrollen und kühl stellen.
1/2Becher	Creme Fraiche	
1-2 TL	Curry	
etwas	Chilisaucе	
	Salz, Pfeffer	
100 g	Putenschinken	
1/2	Mango, reif	
<b>Röllchen mit Parmaschinken und Ruccola</b>		
100 g	Frischkäse	Frischkäse und Creme Fraiche verrühren, Knoblauch pressen und zugeben, würzen, Ruccola waschen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen , Masse auf den abgekühlten Teig streichen, Schinken und Ruccola verteilen, Teig dicht aufrollen und kühl stellen.
1/2 Becher	Creme Fraiche	
1/2	Knoblauchzehe	
	Salz, Pfeffer	
100 g	Parmaschinken	
etwas	Ruccola	
<b>Röllchen mit Lachs und Dill-Meerrettich</b>		
100 g	Frischkäse	Frischkäse, Creme Fraiche, Meerrettich und Dill verrühren, würzen, Masse auf den abgekühlten Teig streichen, Lachs auflegen, Gurken sehr fein schneiden und verteilen, Teig dicht aufrollen und kühl stellen.
1 EL	Meerrettich	
1/2 Becher	Creme Fraiche	
1 EL	Dill, fein geschnitten	
	Salz, Pfeffer	
1	Gurke klein und fest	
100 g	Lachs	
<b>Zahnstocher mit etwa 2 cm Abstand in die Rouladen stechen und dazwischen durchschneiden, auf einer Platte anrichten und ansprechend garnieren.</b>		

**Auch süß mit Haselnusscreme und Bananen oder Marmelade sehr lecker!**