

Pfannkuchen Rezepte

Pfannkuchen Mit Quark

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nachtisch, Eierspeise, Pfannkuchen

4	Eier (Kl. M)	3	Essl. Zucker
150 ml	Milch	1	Essl. Abgeriebene Zitronenschale
100 g	Mehl	1	Essl. Zitronensaft
	Salz	125 ml	Schlagsahne
40 g	Butter	30 g	Pinienkerne
250 g	Sahnequark	4	Essl. Rotes Johannisbeergelee
1	Vanilleschote; das Mark	1	Glas Apfelkompott (375 g EW)

1. Eier mit Milch, Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verquirlen. Jeweils 10 g Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, 14 des Teigs hinein geben und bei mittlerer Hitze 3-4 Min. backen, bis die Oberfläche gestockt ist.

2. Pfannkuchen wenden und von der anderen Seite nochmals 2-3 Min. goldbraun backen. Auf diese Weise 4 Pfannkuchen backen und abkühlen lassen. Den Quark in einem Tuch ausdrücken und mit Vanillemark, Zucker und Zitronenschale und -saft verrühren. Sahne steif schlagen und unterrühren.

3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Johannisbeergelee bei milder Hitze auflösen. Die Pfannkuchen mit jeweils 1 El Johannisbeergelee und 2 El Quark bestreichen und aufrollen. Mit dem restlichen Quark, Apfelkompott und Pinienkernen servieren.