

# Pfannkuchen Rezepte

## Pfannkuchen Mit Erdbeerquarkfüllung

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kinder, Teigwaren, Milchprodukte, Obst

---

4	Eier	250 g	Sahnequark
270 g	Mehl,	2	Essl. Zucker
	Salz	1	Becher Vanillinzucker
250 ml	Milch	1	Essl. Zitronensaft
300 g	Tk- Erdbeeren	50 g	Butter
3	Essl. Butterschmalz	2	Essl. Puderzucker
2	Essl. Erdbeerkonfitüre		

---

Eier verquirlen. Mehl, Salz und Milch zufügen und mit einem Schneebesen gut verschlagen. Nach und nach etwa 250 ml Wasser dazugießen, bis ein glatter, dünnflüssiger Teig entstanden ist. Den Teig 30 Minuten quellen lassen.

Inzwischen Erdbeeren auftauen lassen.

Aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne in wenig heißem Butterschmalz nacheinander 8 Pfannkuchen goldgelb ausbacken.

Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und mit der Konfitüre unter den Quark rühren, mit Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft abschmecken. Die andere Hälfte der Erdbeeren unter den Quark heben.

Die Pfannkuchen mit dem Erdbeerquark dünn bestreichen und einrollen. In eine gefettete flache Auflaufform legen. mit flüssiger Butter übergießen und mit Puderzucker überstäuben. Unter den Elektro-Grill schieben, gold- braun überbacken und je zwei Rollen pro Portion servieren.