

# Pfannkuchen Rezepte

## Pfannkuchen Mit Johannisbeeren

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Pfannkuchen, Süß

---

		Für den Teig	
5	Eier	5	O g Zucker
3/8 Liter	Milch	175 g	Mehl
1	Becher Vanillinzucker	1	Msp. Salz
		Außerdem	
250 g	Johannisbeeren	1/2 Teel.	Citro-back
90 g	Zucker	1/8 Liter	Schlagsahne
200 g	Sahnequark	50	b Butter oder Margarine
1	Becher Vanillinzucker		

---

Teigzutaten verrühren, 20 Minuten quellen lassen. Johannisbeeren waschen, entstielen, mit 50 g Zucker bestreuen. Quark, restlichen Zucker, Vanillinzucker und Citro-back verrühren. Steifgeschlagene Sahne unterheben. Fett erhitzen, aus dem Teig nacheinander vier Pfannkuchen backen. mit Johannisbeeren füllen.

Dazu die Quark-Sahne servieren.

:Zusatz : Zubereitungszeit:

: : ca. 30 Minuten

:Pro Person ca. : 820 kcal

:Pro Person ca. : 3440 kJoule