

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