

# Pfannkuchen Rezepte

## Gefüllter Ananas Pfannkuchen

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Nachtisch, Backen, Herzhaft, Omelett, Pikant, Süßspeise

---

1 Essl. Rosinen	1/2 Teel. Zitronenschale, abgerieben
1 Essl. Rum	30 g Margarine
1 Dose (140g) Ananas	200 g Magerquark
davon 2 Scheiben würfeln	1 Eigelb
2 Eier	30 g Zucker
50 g Mehl	1 Essl. Dosenmilch 7,5% Fett
6 Essl. Milch	100 g Erd- o. Himbeermarmelade
1 Msp. Salz	

---

Rosinen mit Rum beträufeln, Ananas abtropfen lassen. Die nächsten 5 Zutaten verquirlen.

Nach 30 Min. in der Margarine zwei Pfannkuchen daraus backen. Quark mit Eigelb, Zucker, Dosenmilch, Rosinen und Ananaswürfel verrühren.

Pfannkuchen damit füllen, zusammenklappen.

Je eine Ananasscheibe darauf legen. Marmelade mit etwas Ananassaft zu sämiger Sauce rühren und drüberziehen.

:Pro Person ca. : 714 kcal

:Pro Person ca. : 2990 kJoule

:Sonstiges : ca. 30 Min. Ruhezeit