

Pfannkuchen mit Erdbeer-Quark-Füllung

So einfach, so vielseitig, so lecker.

Diese Pfannkuchen eignen sich als Snack, als Frühstück, als Nachspeise oder als süße Hauptspeise. Ein einfaches Rezept für Pfannkuchen, welches schnell zubereitet werden kann. In Ungarn nennt man Pfannkuchen auch Palatschinken. Die Pfannkuchen kann man herzhaft oder wie hier in unserem Rezept süß genießen. Die Tageszeit ist fast völlig egal. Wer es mag, isst die Pfannkuchen bereits am Morgen oder auch einfach als kleinen Snack zwischendurch.

Zutaten

- Für die Füllung:
- 500 g Erdbeeren
- 250 g Sahnequark
- 5 EL Zucker
- Für den Teig:
- 125 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 1/2 l Milch
- 2 EL geschmolzene Butter
- Salz
- Für die Füllung:
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Die Erdbeeren waschen und ein Drittel davon vierteln. Die restlichen Erdbeeren im Mixer pürieren und mit dem Quark, den kleingeschnittenen Erdbeeren und dem Zucker verrühren.
- Für den Teig das Mehl mit den Eiern und der Milch in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren. Geschmolzene Butter und Salz zugeben und noch einmal kräftig rühren.
- In einer mittelgroßen Pfanne Butterschmalz erhitzen und nacheinander bei mittlerer Hitze 4 Pfannkuchen backen und warm stellen.
- Zum Anrichten jeweils einen Pfannkuchen auf einen Teller legen, ein Viertel der Erdbeermischung daraufsetzen und die Pfannkuchen übereinanderschlagen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/pfannkuchen-erdbeerquark/>