Quark-Pfannkuchen

Stufe 1

Zubereitungszeit: 30 Min.
Ruhezeit: 15 Min.

Zutaten:

250 g Magerquark
2 Eier, groß
200 ml (mit Kohlensäure) Mineralwasser
150 g Weizenmehl
Meersalz
Pfeffer
zum Ausbacken Pflanzenöl

Le Creuset Pfannenwender

Küchenprofi Einhand Mehlsieb

KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in empire rot, 4,8 L

Schulte-Ufer Pfannkuchen-Wendedeckel CAKE

1

Zunächst den Quark, die Eier, das Mineralwasser zusammen mit dem Meersalz und dem Pfeffer in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen auf mittlerer Stufe gut vermengen. Nach und nach das Mehl hinzufügen und abermals gut verrühren.

2

Dem Teig nun ca. 15 Minuten Ruhezeit geben, bevor er vor dem Ausbacken erneut kurz verrührt wird.

3

Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Portionsweise den Teig hineinschöpfen und von beiden Seiten backen. Danach auf ein Kuchengitter legen.

Neben einer klassischen Marmeladen, Apfelmus- oder Schokocremefüllung eignen sich die Quark-Pfannkuchen auch perfekt für Sauerkraut-, Hackfleisch- oder Käsecremefüllungen. Hierfür einfach eine Auflaufform buttern, die Pfannkuchen hineingeben und bei 200° Umluft für ca. 20-25 Minuten backen.