

## Rezept

# Apfelfannkuchen aus dem Ofen mit Preiselbeer-Quark-Dip

Ein Rezept von Apfelfannkuchen aus dem Ofen mit Preiselbeer-Quark-Dip, am 25.04.2024

## Zutaten

2	Äpfel	100 g	Dinkelvollkornmehl
25 g	gemahlene Mandeln	1 TL	Backpulver
	Salz	5	Eier
125 ml	Milch	75 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure + etwas mehr für den Quark
1 EL	Rapsöl	2 EL	Mandelblättchen
250 g	Magerquark	2 EL	Preiselbeeren (Glas)
	Puderzucker zum Bestäuben		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal, 18 g F, 24 g EW, 28 g KH

## Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen und in den Ofen schieben. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und im Blitzhacker zerkleinern. Alternativ grob raspeln.
2. Für den Teig das Mehl mit den Mandeln, dem Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Die Eier, die Milch und das Mineralwasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verquirlen. Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen, Backpapier mit dem Öl einpinseln und gleichmäßig mit Mandelblättchen bestreuen. Den Teig darauf gießen und gleichmäßig mit Äpfeln belegen. Im heißen Ofen (Mitte) 15-18 Min. backen.
3. Inzwischen den Quark mit 1 Schuss Mineralwasser glatt rühren. Die Preiselbeeren dazugeben, leicht unterrühren, sodass ein Marmoreffekt entsteht. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Den Pfannkuchen mithilfe des Backpapiers aufrollen, dünn mit Puderzucker bestäuben und in schmale Stücke schneiden. Mit dem Quark als Dip sofort servieren.