

Rezept

Gefüllte Pfannkuchen mit Nektarinen

Ein Rezept von Gefüllte Pfannkuchen mit Nektarinen , am 09.06.2026

Zutaten

2 reife Nektarinen (ca. 300 g)	1 EL Zitronensaft
125 g Doppelrahm-Frischkäse	2 EL Speisequark (20 % Fett)
80 ml Apfelsaft	1 EL Puderzucker
2 TL Butter	4 fertige Pfannkuchen (16 cm Ø; Kühlregal; ca. 20 g)
2 EL Ahornsirup	1 EL gehackte Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung die Nektarinen waschen, vierteln und die Steine entfernen. Zwei Nektarinenviertel in dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die übrigen Nektarinen klein würfeln.
2. Den Frischkäse mit dem Quark, 2 EL Apfelsaft und dem Puderzucker cremig rühren. Die Nektarinenwürfel unter den Frischkäse mischen.
3. Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die Pfannkuchen darin nach Packungsangabe bei mittlerer Hitze je Seite 1 Min. erhitzen. Die Pfannkuchen mit der Frischkäsecreme bestreichen und einrollen.
4. Den Ahornsirup mit dem übrigen Apfelsaft in der Pfanne aufkochen, die Nektarinspalten kurz darin schwenken. Mit den Pfannkuchen anrichten. Mit den gehackten Mandeln bestreuen.