

## Rezept

# Pfannkuchenschnecken mit Himbeersauce

Ein Rezept von Pfannkuchenschnecken mit Himbeersauce, am 30.04.2024

## Zutaten

<b>120 g</b> Weizenmehl (Type 1050)	Salz
<b>3</b> Eier	<b>150 ml</b> Mineralwasser (mit Kohlensäure)
<b>½</b> Bio-Zitrone	<b>100 g</b> fettarmer Frischkäse (5 % Fett)
<b>50 g</b> Himbeerkonfitüre	<b>20 g</b> Butter
<b>300 g</b> Himbeeren (frisch oder TK)	<b>2 EL</b> Puderzucker

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 622 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in einer Schüssel mit 1 Prise Salz mischen. Die Eier und das Mineralwasser dazu geben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zugedeckt ca. 15 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Dann den Saft auspressen und beiseitestellen. Die Zitronenschale mit dem Frischkäse und der Himbeerkonfitüre verrühren.
3. Die Hälfte der Butter in einer großen beschichteten Pfanne zerlassen. Die Hälfte des Teigs hineingeben und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Den Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen, herausnehmen und beiseitestellen. Anschließend einen zweiten Pfannkuchen in der restlichen Butter backen und beide Pfannkuchen etwas abkühlen lassen.
4. Die frischen Himbeeren verlesen und vorsichtig waschen, TK-Beeren noch gefroren verwenden. Die Beeren mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker in einem Topf einmal aufkochen, dann mit dem Schneebesen zu einer Sauce verrühren.
5. Die Pfannkuchen mit dem Himbeereisfrischkäse bestreichen, vorsichtig aufrollen und schräg in 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Pfannkuchenschnecken auf den Schnittflächen auf Teller setzen und die heiße Himbeersauce darüber verteilen.