

Rezept

Rhabarber-Eierkuchen mit Zimt-Quark

Ein Rezept von Rhabarber-Eierkuchen mit Zimt-Quark, am 13.11.2024

Zutaten

500 g Rhabarber (ersatzweise Äpfel)	3 Eier
100 g Mehl	80 g zarte Haferflocken
300 ml Milch	etwas Mineralwasser
1 Prise Salz	Butter zum Braten
Puderrucker zum Bestäuben	

Für den Zimt-Quark

250 g Quark	100 ml Milch
2 EL flüssigen Honig	etwas Zimt

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, die Enden entfernen, den Rest in ca. 2 cm große Stücke schneiden. (Äpfel in dünne Spalten schneiden.)
2. Die Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, Haferflocken, Milch und etwas Mineralwasser zu einem dicken Teig rühren. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen.
3. 1 TL Butter in einer Pfanne (24 cm Ø) zerlassen. Mit Rhabarberstückchen locker auslegen und diese kurz dünsten. 1 kleine Kelle Teig darüber geben und den Pfannkuchen ca. 4 Min. braten, mit Hilfe eines flachen Topfdeckels wenden und weitere 3 Min. braten.
4. Im Backofen bei 100° (Umluft 90°) warmhalten und nach und nach aus dem restlichen Rhabarber und Teig weitere Pfannkuchen backen.
5. Quark mit Milch, Honig und etwas Zimt glatt rühren. Pfannkuchen mit Puderrucker bestäuben und mit dem Quark servieren.