

Rezept

Schwarzwälder-Kirsch-Pfannkuchen

Ein Rezept von Schwarzwälder-Kirsch-Pfannkuchen , am 19.04.2024

Zutaten

20 g Butter	125 g Mehl
Salz	1 TL Kakaopulver
2 Msp. Zimtpulver	300 ml Milch
2 Eier (M)	100 g Zartbitterschokolade
Sonnenblumenöl oder Butterschmalz zum Braten	1 Glas Sauerkirschen (ca. 350 g Abtropfgewicht)
60 g Zucker	500 g Quark (20 % Fett)
2-3 EL Kirschwasser (nach Belieben)	1 Päckchen Vanillezucker
	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen die Butter in einem Pfännchen schmelzen. Mehl, 1 Prise Salz, Kakao- und Zimtpulver in einer Schüssel mischen. Zuerst die Milch, dann die Eier und zuletzt die flüssige Butter mit dem Schneebesen gründlich unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zugedeckt 30 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Kirschen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Quark, Zucker, Vanillezucker und nach Belieben Kirschwasser glatt verrühren. Die Sahne steif schlagen und mit den Kirschen unter die Quarkcreme heben. Die Creme zugedeckt kühl stellen.
3. Die Schokolade in Stücke hacken, in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Dann leicht abkühlen lassen und unter den Pfannkuchenteig rühren. Wenig Öl oder Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin nacheinander aus dem Teig 4 Pfannkuchen ausbacken. Fertige Pfannkuchen eventuell bei 60° im Backofen warm halten. Jeweils etwas Kirsch-Quark-Masse auf die Pfannkuchen geben, die Pfannkuchen darüberschlagen und sofort servieren.