

Rezept

Zwetschgen-Pfannkuchen

Ein Rezept von Zwetschgen-Pfannkuchen , am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|-------------------------|
| 80 g Mehl | 150 ml Milch |
| 2 Eier | 1 EL Zucker |
| Salz | 200 g Zwetschgen |
| 1-2 EL Öl | 150 g Magerquark |
| 50 ml Milch | 30 g Zucker |
| 30 g Zucker und ½ TL Zimtpulver zum Bestreuen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen Mehl und Milch in einer Schüssel glattrühren. Die Eier, den Zucker und 1 Prise Salz unterrühren.

2. Für die Stippmilch den Quark mit der Milch und dem Zucker verrühren.

3. Die Zwetschgen für die Pfannkuchen waschen, vierteln und entsteinen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und eine Schöpfkelle voll Teig darin verteilen. Den Teig mit der Hälfte der Zwetschgen belegen und noch etwas Teig darüberlaufen lassen, sodass nun etwa die Hälfte des Teigs aufgebraucht ist. Den Pfannkuchen so lange backen, bis er sich vom Boden löst, dann vorsichtig wenden und in ca. 3-4 Min. fertig backen.

4. Zucker und Zimt zum Bestreuen miteinander mischen. Den Pfannkuchen mit den Zwetschgen nach oben auf einen Teller legen und mit Zimtzucker bestreuen. Die Stippmilch dazu servieren. Noch einen zweiten Pfannkuchen auf diese Art backen.