



www.suesse-weine.de

ZWETSCHGEN-PFANNKUCHEN

Für 2 Personen

Pfannkuchen:

120 g Mehl

200 ml Milch

3 Eier

1 1/2 EL Zucker

Salz

250 g Zwetschgen

1-2 EL Öl

Quarksauce:

150 g Magerquark

50 ml Milch

20 g Zucker

30 g Zucker und 1/2 TL Zimtpulver zum Bestreuen

Für die Pfannkuchen Mehl und Milch in einer Schüssel glattrühren. Die Eier, den Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. Für die Sauce Quark mit der Milch und dem Zucker verrühren.

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.

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

Nach: <http://www.kuechengoetter.de/rezepte/Pfannkuchen-Crepes/Zwetschgen-Pfannkuchen-4455345.html>

Weinempfehlung

Lacrima di Morro d'Alba Passito