

Pancakes mit Erdbeerquark

Zutaten

Für 4 Personen

Teig (für ca. 12 Pancakes):

200 g Mehl
2 Prisen Salz
2 EL Zucker
2 TL Backpulver
2,5 dl Milch
40 g Butter, flüssig
1 Ei
Bratbutter oder Bratcrème

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren
1 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
evtl. einige Tropfen Zitronensaft

Quark:

350 g Magerquark
150 g Rahmquark
1 EL Zucker



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz, Zucker und Backpulver vermischen. Milch, Butter und Ei verquirlen, hineingießen. Zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
2. Erdbeeren mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft vermischen, 30 Minuten marinieren.
3. Quark und Zucker verrühren.
4. Wenig Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen. Portionenweise so viel Teig hineingießen, dass Pancakes von 6-8 cm Durchmesser und 0,5 cm Höhe entstehen. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb backen, warm stellen.
5. Erdbeeren und Quark nach Belieben vermischen oder separat zu den warmen Pancakes servieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 548 kcal, 25g Eiweiss, 21g Fett, 62g Kohlenhydrate.