

Gefüllte Pfannkühle mit Vanille-Zitronenquark



Zutaten:

für 4 Personen

Für den Teig

- 5 Eier
- 250 ml Milch
- 125 ml Zitronenlimonade oder Mineralwasser
- 125 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- Extra: Öl oder Butterschmalz zum Braten
- Puderzucker zum Bestreuen



Für die Füllung

- 400 g Speisequark (40%), gut abgetropft
- 200 g Sahne, gekühlt
- 80 g Zucker
- 3 EL Puderzucker
- Saft und Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- Mark von 1 Vanilleschote
- 50 g weiche Butter

Zubereitung

Für die Pfannkühle 250 ml Milch und 125 ml Zitronenlimo oder Mineralwasser mit 125 g Mehl, einer Prise Salz, Zitronenabrieb und Vanillezucker klumpenfrei verrühren. Dann 5 Eier zugeben und gut verrühren. 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung 200 ml kalte Sahne steif schlagen. In einer anderen Schüssel den abgetropften Quark mit Vanillemark, 80 g Zucker, Zitronensaft und Abrieb, 3 EL Puderzucker und 50 g weicher

Butter 5 Minuten verrühren. Das geht am Besten mit einem elektrischen Handrührgerät. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen.

Zum Ausbacken des Teiges in einer oder besser zwei Pfannen etwas Butterschmalz schmelzen. Aus dem Pfannkuchenteig nacheinander dünne Pfannkühle backen. Fertige Pfannkühle auf einen Teller stapeln.

Anschließend die Pfannkühle mit der Quarkmasse füllen und aufrollen. Im Backofen abgedeckt bei 60°C (Ober- und Unterhitze) warm stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Wer möchte, kann in den Quarkteig noch Rosinen geben, die vorher in feinem Streuobstwiesen-Destillat eingelegt wurden. Und wer die Pfannkuchen heiß servieren möchte, kann zwei Eier in die Quarkmasse einarbeiten. Dazu die Eier trennen, Eigelbe und andere Zutaten mit dem Quark verrühren und das geschlagene Eiweiß zum Schluß unterheben. Dann füllen und aufrollen. Gefüllte Pfannkuchen im Ofen bei 160°C Umluft ca. 15 Minuten backen.