

Rezept Süße Pfannkuchen mit Quarkfüllung

Rezept Süße Pfannkuchen mit Quarkfüllung

Pfannkuchen sind schnell zubereitet, preiswert und immer wieder lecker. Die Quarkfüllung gibt diesen Pfannkuchen das gewisse Etwas. Sie sind sowohl fürs Mittag- als auch fürs Abendessen bestens geeignet.

Wer es Süß mag, wird von diesen Pfannkuchen begeistert sein. Zur Zubereitung kann auch dunkles Mehl verwendet werden. Die Pfannkuchen haben nach dem Backen eine noch intensivere goldbraune Farbe.

Zutaten:

400 ml Milch
3 Eier
300 g Weizenmehl
6 EL Zucker
500 g Quark
100 ml Sahne
3 EL Zucker
Öl zum Ausbacken
Puderzucker

Zubereitung:

Die Milch und die Eier verquirlen. Das Mehl mit dem

elektrischen Mixer auf kleinster Stufe unterrühren, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Das Öl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen.

In der Zwischenzeit den Quark mit der Sahne und dem Zucker glatt rühren. Nur soviel Teig in die Pfanne füllen, dass der Boden eben bedeckt ist. Von jeder Seite goldbraun backen. So nacheinander sechs Pfannkuchen backen. Die Quarkmischung gleichmäßig auf den Pfannkuchen verteilen.

Anschließend die Pfannkuchen zu Röllchen formen und auf Tellern anrichten. Zum Schluss noch auf jedem etwas Puderzucker streuen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)