

Quarkpfannekuchen

Zutaten

- 4 Eier
- 200 g Magerquark
- 100 ml Milch
- Salz
- 1 El Zucker
- 150 g Mehl
- 75 g Mandelsplitter
- 75 g Korinthen
- Butter für die Pfanne
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Eier trennen. Quark in einem Tuch auspressen, dann mit der Milch, den Eigelben, einer Prise Salz und dem Zucker in einer Schüssel verrühren.

Das Mehl in einer anderen Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde drücken.

Die Quarkmasse langsam unterrühren, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Quarkmasse rühren.

Die Mandelsplitter und Korinteh vorsichtig unterheben.

Eine große, ofenfeste Pfanne erhitzen, Butter in die Pfanne geben und aufschäumen lassen.

Die Quarkmasse hineingeben und stocken lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad Celsius (Umluft 180 Grad) ca. 8-10 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Danach mithilfe von zwei Gabeln den Pfannkuchen in kleine Stücke reißen und mit Puderzucker bestäuben.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)

- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Hauptgerichte](#), [Quark](#), [Eier](#), [Milch](#), [Zucker](#), [Mehl](#), [Weizenmehl](#), [Butter](#), [Puderzucker](#), [Korinthen](#), [Mandelsplitter](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
<https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/quarkpfannekuchen>

Last update: **11.11.2023 20:15**

