

Quark-Pfannkuchen

Für zwei Personen

200 g Schichtkäse	75 g Mandelsplitter	75 g Korinthen
150 g Mehl	2 EL Zucker	Salz, Puderzucker
4 Eier	Butter	100 ml Milch
Rumaroma, Minzeblätter		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Den Schichtkäse in einem Tuch auspressen. Anschließend mit der Milch, den Eigelben, etwas Rumaroma, einer Prise Salz und dem Zucker verrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Schichtkäsemasse in die Mulde geben und langsam verrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unter die Schichtkäsemasse heben. Die Mandelsplitter und die Korinthen unterrühren. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und aufschäumen lassen. Die Teigmasse hineingeben und stocken lassen. Die Pfanne in den Ofen geben und circa acht bis zehn Minuten auf der mittleren Schiene backen. Anschließend den fertigen Pfannkuchen in kleine Stücke reißen. Die Quark-Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker bestäuben, den Minzeblättern garnieren und servieren.

Ralf Götz am 14. November 2013