

Quark-Mandel-Pfannkuchen mit Heidelbeeren

Für 4 Personen:

250 g Heidelbeeren	1 Vanilleschote	2 Stängel Zitronenmelisse
1 EL Cassislikör	1 TL Honig	1 Zitrone
6 Eier	400 g Magerquark	2 TL Ahornsirup
150 g gemahlene Mandeln	1 EL Butter	

Die Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Die Zitronenmelisse abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Heidelbeeren in einer Schüssel mit Zitronenmelisse, Cassis, Honig und 1 Msp. vom Vanillemark marinieren (wer Cassislikör verwendet kann den Honig weglassen).

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Pfannkuchen Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Die Eier in eine Rührschüssel aufschlagen und verquirlen.

In einer zweiten Schüssel Quark, restliches Vanillemark, Zitronenschale und Ahornsirup mit dem Schneebesen gut vermischen.

Unter die Quarkmischung zunächst die Eier, dann die gemahlene Mandeln unterheben.

Die Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Masse hineingießen und kurz braten, bis sie auf der Unterseite leicht bräunt.

Dann den Pfannkuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten fertig backen.

Anschließend den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen und sofort auf einen großen Teller gleiten lassen.

Pfannkuchen in Stücke teilen und die marinierten Heidelbeeren dazu servieren.

Tarik Rose am 25. September 2024