



# PFANNKUCHENTURM MIT ERDBEERQUARK



## QimiQ VORTEILE

- Creme kann sofort serviert werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN ERDBEERQUARK

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**100 g** Erdbeeren, püriert

**1 EL** Zitronensaft

**3 EL** Zucker

**250 g** Quark 20 % Fett

**60** Vollrahm

**100 g** Erdbeeren, gewürfelt

### FÜR DIE PFANNKUCHEN

**3** Eigelb

**100 ml** Milch

**1 Prise(n)** Salz

**2 EL** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**100 g** Weissmehl

**3** Eiweiss

Pflanzenöl, zum Herausbacken

## ZUBEREITUNG

1. Für den Erdbeerquark: QimiQ glatt rühren. Erdbeerpüree, Zitronensaft, Zucker und Quark dazumischen. Geschlagenen Rahm und Erdbeerwürfel unterheben.
2. Für die Pfannkuchen: Eigelb mit Milch, Salz, Zucker und Vanillezucker verrühren. Mehl einsieben und alles gut vermischen. Eiweiss steif schlagen und unterheben.
3. Pfannkuchen portionsweise in heissem Öl herausbacken.
4. Pfannkuchen mit Erdbeerquark servieren.