



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.