



# PFANNKUCHENTURM MIT ERDBEERQUARK



## QimiQ VORTEILE

- Creme kann sofort serviert werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz



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

**250 g**

**60 g** Weissmehl, glatt

**0.5 Pkg.** Backpulver

**2 EL** Zucker

**1 Prise(n)** Salz

**3** Ei(er)

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: QimiQ Saucenbasis mit Zucker, Salz, Mehl und Backpulver glatt rühren. Eier untermischen.
3. Pfannkuchen portionsweise in heissem Öl herausbacken.
4. Pfannkuchen mit Erdbeerquark servieren.