

Gefülltes Pfannkuchen-Türmchen

Für zwei Personen

2 Äpfel, süßlich	2 Eier	130 ml Milch
100 g Mehl	200 g Sahnequark	200 g Sahne
150 g Zucker	2 EL Staubzucker	1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Öl	Salz	

Die Eier trennen. Dann das Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Zucker mit dem Mixer zu Eischnee verrühren. Das Eigelb mit circa 75 Gramm Zucker und 125 Milliliter Milch schaumig rühren, das Mehl langsam unterrühren. Den Eischnee unter den Teig heben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen ausbacken. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Den Quark, 75 Gramm Zucker, die restliche Milch und den Vanillezucker cremig rühren. Dann die Sahne unterheben. Den Staubzucker in einer Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel darin karamellisieren. Mit einem Servierring jeweils einen Taler, Pfannkuchen, wieder einen Taler und Quarkcreme schichten und mit den karamellisierten Früchten garnieren. Das Dessert mit Staubzucker bestreuen, anrichten und servieren.

Waltraud Heyer am 01. November 2012