

# Topfen-Pfannkuchen mit Blaubeeren und Mandel-Sahne

**Für zwei Personen**

**Für die Topfenpfannkuchen:**

25 g Blaubeeren

60 ml Milch

1 Ei

1 Prise Salz

25 g Magerquark

1 Vanilleschote

15 g Zucker

25 g Mehl

1 Zitrone

10 g Butter

**Für die Mandelsahne:**

80 g Sahne

1 TL Vanillezucker

1 TL Amaretto

**Für die Garnitur:**

Puderzucker

1 TL Mandelblättchen 2 Blätter Zitronenmelisse

**Für die Topfenpfannkuchen:**

Den Backofen auf mind. 230°C Grillfunktion vorheizen.

Das Mehl mit Milch, Vanillemark und Zitronenabrieb glatt rühren. Das Ei trennen und das Eigelb und den Quark in die Masse hinein rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen, den Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen und unter die Mehlmasse heben. Zwei kleine beschichtete Pfannen oder beschichtete Tarteförmchen von 12 cm Durchmesser bei mittlerer Temperatur erhitzen. Je 1 TL Butter hinein geben und die Pfannkuchenmasse darin verteilen. Die Unterseite darin hell anbräunen und währenddessen die Blaubeeren gleichmäßig darauf streuen. Dann auf die unterste Schiene des Backofens stellen und in 2 bis 3 Minuten darin goldbraun backen.

**Für die Mandelsahne:**

Die Sahne mit dem Vanillezucker schlagen, bis eine sämige Sauce entsteht und mit etwas Amaretto verfeinern.

**Für die Garnitur:**

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Topfenpfannkuchen auf warme Teller legen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Mandelblättchen und Zitronenmelisse garnieren. Die Mandelsahne separat zum Topfenpfannkuchen reichen.

Alfons Schuhbeck am 09. März 2017