

Erdbeer-Pfannkuchen mit Vanille-Quark

Für vier Portionen

Für den Erdbeerpfannkuchen:

150 g Mehl	180 ml Buttermilch	1 TL Backpulver
1 Prise Salz	1 EL Zucker	2 Eier
30 g flüssige Butter	500 g Erdbeeren	1 EL Puderzucker
Butter		

Für den Vanillequark:

250 g Sahnequark	30 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Zitrone	Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Bund Minze

Mehl, Buttermilch, Backpulver, Salz, Zucker, Eier und Butter zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren abbrausen, trocknen und putzen. Etwa die Hälfte der Erdbeeren in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit Puderzucker bestäuben. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, ein Viertel des Teiges hinein geben und durch Schwenken in der Pfanne verteilen. Ein Viertel der Erdbeerscheiben in den Teig legen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Pfannkuchen wenden und auf der zweiten Seiten ebenfalls goldbraun braten. (Vorsicht, da die Erdbeeren schnell verbrennen können!) So fortfahren, bis vier Pfannkuchen entstanden sind. Den Quark mit Zucker, dem ausgekratzten Vanillemark und dem Zitronensaft verrühren. Pfannkuchen jeweils mit einem Teil des Quarks anrichten, Erdbeervierviertel dekorativ darauf legen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

Horst Lichter am 18. Mai 2013