

Pfannkuchen Rezepte

Gefüllte Pfannkuchen Briefchen

Gattung: Gefüllt, Pfannkuchen, Teigware

FÜR DEN TEIG

150 g Weizenmehl
1/4 Teel. Salz
3 Eier

300 ml Milch
40 g Zerlassene Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g Magerquark
2 Eigelb
50 g Feiner Zucker
50 g Sauerrahm

Salz
Vanillezucker
2 Essl. Grieß
1/2 Bund Zitronenmelisse

ZUM FERTIGSTELLEN

Butter zum Braten

150 g Sauerrahm

Mehl, Salz, Eier, Milch und zerlassene Butter im Mixer zu einer glatten Masse schlagen. 30 Minuten ruhen lassen.

In einer gebutterten Pfanne (Durchmesser 24 - 26 cm) acht dünne Pfannkuchen ausbacken, die von einer Seite goldbraun sind und eine trockene Oberseite haben. Nicht wenden, sondern mit der gebackenen Seite nach unten auf Pergamentbögen stapeln und beiseite stellen.

Quark auf einem Sieb etwa eine halbe Stunde abtropfen lassen. Mit Eigelb, Zucker, Sauerrahm, Salz, Vanillezucker, Grieß und gehackter Melisse verrühren. Die fertige Füllung in die Mitte der ungebackenen Seite der Pfannkuchen setzen. Den Pfannkuchen wie einen Briefumschlag über der Füllung zusammenfalten.

In heißer Butter von beiden Seiten anbraten und warm halten.

Mit Sauerrahm und Pflaumenkompott servieren.