

Pfannkuchen Rezepte

Palatschinken Mit Quark Und Beeren

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Nachtisch, Backen, Beere, Einfach, Pfannkuchen, Süßspeise

1	Beutel Süßer -Pfannkuchen	1	P. Feine Zitronenschale (6 -g)
2	Eier	300 g	Himbeeren
120 g	Zucker	300 g	Heidelbeeren
6 Teel.	Öl	300 g	rote Johannisbeeren
500 g	Magerquark	1	Flasche Himbeersoße (125 ml)
150 g	saure Sahne	30 g	Pistazienkerne, gehackte

Pfannkuchenteig Mit 1/4 l Wasser, Eiern und 1 EL Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. In jeweils 1 TL Öl auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 nacheinander 5 - 6 dünne Pfannkuchen backen.

Quark, saure Sahne, restlichen Zucker und die Zitronenschale miteinander verrühren. Himbeeren und Heidelbeeren verlesen, Johannisbeeren von den Stielen streifen.

Quark auf die Pfannkuchen streichen, mit jeweils der Hälfte der Beeren bestreuen und zu Vierteln übereinander schlagen.

Restliche Beeren mit der Himbeersoße mischen, die Palatschinken mit den Pistazien bestreuen. Die Soße dazu reichen.