





Quark-Pancakes mit frischen Erdbeeren

Diese köstlichen kleinen Pfannkuchen mit fruchtigen Erdbeeren sind ein toller Start in den Tag. In Herzform auch super einfach für den Muttertag.

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 250 g Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
200 ml Milch
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Quarkschmarrn

Außerdem:

Margarine oder Butterschmalz
Puderzucker
Dr. Oetker Schokodekor Herzen

Wie backe ich kleine leckere Pfannkuchen?:

1 Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und mit Bourbon Vanille-Zucker vermengen.

2 Pancakes zubereiten:

Milch in eine Rührschüssel geben. Ei sowie Mischung für Quarkschmarrn hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. In einer großen beschichteten Pfanne (Ø 28 cm) Margarine oder Butterschmalz erhitzen. Teig in einen Einwegspritzebeutel füllen, verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und mehrere Pancakes in Herzform (etwa 11 cm) in die Pfanne spritzen. Herzen von beiden Seiten goldbraun backen. Aus dem restlichen Teig ebenso kleine Herz-Pancakes backen.



3 Verzieren:

Quark-Pancakes mit Erdbeeren anrichten und mit Puderzucker und Dekorherzen bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Schneller und einfacher sind kleine runde Pancakes gebacken.