

Pancakes mit Fruchtcocktail und Quarkcreme

Zutaten für 4 Personen:

1 Glas (540 g) Odenwald Frucht in Frucht Fruchtcocktail
200 g Magerquark
2 EL + 50 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
100 g Schlagsahne
25 g Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
200 ml Milch
200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
2-3 EL Butterschmalz



Zubereitung:

Für den späteren Belag den Odenwald Frucht in Frucht Fruchtcocktail in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Fruchtsaft auffangen. 2-3 EL Fruchtsaft mit Quark, 2 EL Zucker, Vanillin-Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Sahne steif schlagen und unter den Teig heben.

Fett schmelzen. 2 Eier und 50 g Zucker im Anschluss mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Geschmolzenes Fett, Milch und 6 EL Fruchtsaft sowie eine Mischung aus Mehl, Backpulver und Salz unterrühren. Den Butterschmalz portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen. Mit einer kleinen Schöpfkelle je 4 Kleckse hineingeben. Bei mittlerer Hitze den Teig von jeder Seite goldgelb backen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten (ergibt ca. 16 Pancakes).

Pancakes mit Quarkcreme und abgetropftem Fruchtcocktail auf Tellern anrichten.
Rest Fruchtcocktail und Quarkcreme dazu reichen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten



Guten Appetit!