

Quark Pfannkuchen



4 Portionen

Zutaten

100 g Mehl, 200 ml Milch, 300 g Magerquark, 2 Eier,
Etwas Öl zum Braten

Utensilien

Waage, 2 Rührschüsseln, Messbecher, Handrührgerät, Pfanne,
Pfannenwender, Suppenkelle

Zubereitung

- 1 Vermische alle Zutaten außer dem Öl in einer Schüssel und verrühre sie mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig.
- 2 Erhitze etwas Öl (ca. 1 TL) in einer Pfanne.
- 3 Wenn das Öl heiß ist, eine Suppenkelle voll Teig in die Pfanne geben.
- 4 Backe den Pfannkuchen von beiden Seiten gold-braun. Wende ihn dafür zwischendurch mit dem Pfannenwender.
- 5 Wiederhole diesen Vorgang so lange, bis der Teig leer ist.

Zu den Pfannkuchen passt Apfelmus oder auch Joghurt und frisches Obst.

Tipp:
Für eine
herzhaftere Variante
einfach Feta
und Spinat in den
Teig geben

