

Quark-Pancakes mit Topping-Variationen

etwa 2 Portionen



gelingt leicht



bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Kiwi-Apfel-Belag:**

1 Kiwi
1 Apfel
Zitronensaft
4 Minzeblätter

Beeren-Joghurt:

100 g Beerenmischung
1 EL Zucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
125 g Joghurt Nature

Erdbeer-Orange:

1 Orange
100 g Erdbeeren
1 EL Grand Marnier®

Teig:

200 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
1 Prise Salz
2 EL Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
150 g Magerquark
3 dl Milch (300 ml)
2 Eier

1 Kiwi-Apfel-Belag:

Kiwi schälen, Apfel waschen, rüsten und beide in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und vermengen. Minze abspülen, trocken tupfen, klein schneiden und untermischen.

2 Beeren-Joghurt:

Frische Beeren waschen und rüsten, tiefgekühlte Beeren auftauen lassen. Zucker, Vanille Paste und Joghurt mischen und Beeren unterheben.

3 Erdbeer-Orange:

Orange schälen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, rüsten und in Scheiben schneiden. Grand Marnier begeben und mischen.

4 Teig:

Mehl mit Backpulver, Salz, Zucker und Vanille Zucker mischen. Quark, Milch und Eier begeben und mit dem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Öl oder Butter in der Pfanne erhitzen und die Pancakes (ca. Ø 10 cm) einzeln beidseitig ausbacken. Zusammen mit den Belag-Varianten servieren.



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Quark kann durch Joghurt ersetzt werden.
- Für eine weniger süsse Variante kann 1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste anstelle von Vanille Zucker verwendet werden.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53