

gefüllte Quark-Pfannkuchen

Zutaten für 6-8 Pfannkuchen

Pfannkuchen

125g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
½ TL	Salz
250 ml	Milch
2	Eier

Füllung

3	Eigelb
3	Eiweiß
1 Prise	Salz
40g	Zucker
50g	Butter
250g	Quark
etwas	Zitronenschalenabrieb einer Biozitrone
3 EL	Zitronensaft



Zubereitung

- Die Zutaten für die Pfannkuchen glatt rühren und **15 - 30 Minuten** quellen lassen
- In einer Pfanne nacheinander **6-8 Pfannkuchen** mit etwas Butter ausbacken
- Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen
- Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Eigelb zugeben und schaumig aufschlagen
- Quark, Zitronensaft und Zitronenschale unterrühren
- zum Schluss den Eischnee unterheben
- jeden Pfannkuchen mit etwas Quarkmasse bestreichen und aufrollen
- die aufgerollten Pfannkuchen nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen

- restliche Quarkcreme darüber streichen. Bei **180°C Umluft** für **20-30 Minuten** überbacken
- mit etwas Puderzucker bestäuben und noch warm servieren

*Als süße Hauptmahlzeit oder als Kuchenersatz zum Kaffee.
Schmeckt auch kalt sehr gut*