

# Quark-Pfannkuchen

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/30/quark-pfannkuchen/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/30/quark-pfannkuchen/)

## Zutaten für 1 - 2 Personen:

- 4 Eier
- 200g Magerquark
- 100ml Milch
- 150g Mehl
- 75g Mandelsplitter
- 75g Korinthen
- 2 EL Zucker
- Salz
- Butter
- Puderzucker

## Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen.

Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen

Den Quark in einem Tuch auspressen. Dann mit Milch, den Eigelben, 1 Prise Salz und dem Zucker in einer Schüssel verrühren.

Das Mehl in eine andere Schüssel sieben, die Quarkmasse langsam unterrühren. Steifgeschlagenes Eiweiß, die Mandelsplitter und Korinthen vorsichtig unterheben.

Eine große, ofenfeste Pfanne erhitzen, Butter hineingeben und aufschäumen lassen. Die Quarkmasse hineingeben und stocken lassen. Im Backofen 8 - 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Zum Servieren den Pfannkuchen mit 2 Gabeln in kleine Stücke reißen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Tim Mälzer

Quelle: Schmeckt nicht, gibt's nicht