



Pfannkuchen ohne Mehl

Diese Pfannkuchen sind ohne Mehl, aber dafür mit leckerem Quark. Der gibt dem Teig die perfekte Konsistenz und macht die Pfannkuchen auch noch schön fluffig.

Für 8 Pfannkuchen braucht ihr:

- 4 Eier (Gr. M)
- 120 ml Milch
- 60 g Quark
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Etwas Butterschmalz oder Öl für die Pfanne

So geht's:

Verrührt die Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel mit einem Schneebesen. Befettet leicht eine beschichtete Bratpfanne und erhitze sie. Nun gebt ihr portionsweise den Teig hinein und backt ihn von beiden Seiten goldgelb aus.

Die Quark-Pfannkuchen schmecken pur oder mit Marmelade, Puderzucker und frischen Beeren.

Lasst es euch schmecken!