



Apfel Quark Pfannkuchen

Apfel Quark Pfannkuchen

2 Äpfel

Etwas Zitronensaft

250 g Magerquark

100 ml Milch

2 Eier

100 g Mehl

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Prise(n) Salz

2 Esslöffel Rinatura Dattelsirup Bio

1 Teelöffel Vanillezucker

Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

Mögliche Toppings:

Rinatura Ahorn Sirup Bio

Puderzucker

Apfelmus

Zimt-Zucker

Liakada Griechischer Honig Wildblüte

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Apfel Quark Pfannkuchen

1.

Äpfel schälen (optional), entkernen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Nach Belieben mit etwas Zitronensaft vermischen.

Quark, Milch, Eier, Sirup, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Apfelstücke unterheben.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Jeweils eine Kelle Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken (ca. 2–3 min. pro Seite). Pfannkuchen warm halten, bis alle fertig sind.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit Ahornsirup, Honig, Zimt-Zucker und/oder Apfelmus servieren.