

Spargel- und Erdbeerpfannkuchen

Zutaten:

Für den Pfannkuchenteig:

125 g Mehl; ca. 100 - 150 g Milch; 5 Eier; ca. 300 g Erdbeeren und 600 g Spargel

Verhältnis ohne Waage: 1 Ei – zwei Essl. Mehl – 1 Essl. Milch

Zubereitung:

Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In Butter braten, anschließend beiseite stellen. Erdbeeren vierteln und zuckern.

Mehl mit dem Zucker mischen, die Milch untermischen bis der Teig eine glatte Konsistenz erreicht hat. Die Eier trennen, Eigelb hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Butter bräunen und durch ein Sieb in den Teig geben, wieder glatt rühren und den Teig durch ein Sieb geben. Ca. 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Pfannkuchenteig in eine Pfanne geben. Wenn er anzieht, Erdbeeren und Spargel auf den Pfannkuchen geben und wenden.

Pfannkuchen mit Quark und Erdbeeren

Zutaten:

Für das Kompott: 100 g Zucker; 100 ml Weißwein oder Apfelsaft; 250 g Rhabarber; 250 g Erdbeeren (für uns doppelte Menge!!!!)

Für die Quarkfüllung: 500 g Quark; 50 - 75 ml Sahne; 2 - 3 EL Zucker; ½ Vanilleschote; Abrieb einer halben Zitrone

Für den Pfannkuchenteig:

125 g Mehl; 60 g Zucker; 300 g Milch; 5 Eier; 125 g Butter; Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Zucker hellbraun karamelisieren. Den Wein angießen und so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann etwas Zitronenabrieb dazugeben und den Rhabarber drei bis fünf Minuten mitkochen (er sollte nicht zerfallen) [andere Variante: Rhabarber kochen und anschließend pürieren], dann noch einige Zeit 1 – 4 Minuten die Erdbeeren hinzugeben. Kompott erkalten lassen.

Den Quark mit Sahne verrühren (er sollte nicht zu flüssig sein) und mit Zucker, Vanillemark und Zitronenschale abschmecken. Kalt stellen.

Mehl mit dem Zucker mischen, die Milch unterrühren bis der Teig eine glatte Konsistenz erreicht hat. Die Eier hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Butter bräunen und durch ein Sieb in den Teig geben, wieder glatt rühren und den Teig durch ein Sieb geben.

Ca. 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Aus der Masse kann man – je nach Pfannengröße – ca. 8 dünne Pfannkuchen ausbacken. Die Pfanne nur beim ersten Mal ölen oder buttern. Die restlichen Pfannkuchen lassen sich ohne weitere Fettzugabe braten. Die fertigen Pfannkuchen auf einen Teller geben und beiseite stellen.

Aus dem Teig in einer schweren Pfanne in etwas Butterschmalz dünne Pfannkuchen ausbacken. Mit jeweils 2 - 3 Esslöffeln Quark bestreichen und aufrollen. Mit Puderzucker bestäuben und diagonal halbieren.