

Birne gedünstet mit Sahnequark zu Pfannkuchen



Zutaten:	Zubereitung:
Pfannkuchenteig: 4 Eier	
8 gehäufte Eßl Mehl	
400 ml Milch	
1 Eßl Zucker	zu einem dünnflüssigen Teig verrühren und 20 Min quellen lassen.
Birnen: 10 Birnen	schälen, entkernen, in Spalten schneiden und mit
5 Eßl Wasser	in einem Topf kurz aufkochen. Ausschalten und zugedeckt gar ziehen lassen.
Quark: 200 ml Sahne	steif schlagen

2 Eßl Zucker	
1 Pck Vanillezucker	und
500 g Magerquark	unterziehen.
	Ca. 15 dünne Pfannkuchen in
Margarine	goldgelb ausbacken. Die Pfannkuchen mit Quark und Birnen füllen. Mit
Zimt	bestreuen und servieren.

Tipp: Das ganze Rezept ergibt ein leckeres Mittagessen für 4 Personen. Das halbe Rezept eignet sich als Nachtisch. Reste schmecken auch noch kalt

Natürlich können statt Birnen auch Äpfel oder Pflaumen verwendet werden. Beerenobst, Kirschen und entkernte Weintrauben schmecken nicht gedünstet, also frisch am Besten. Und im Winter nimmt man eingewecktes Obst oder Marmelade.

