



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0

Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Honig-Topfen-Pfannkuchen mit Granatapfel

- 3 EL Honig
- 125 g Mehl, Type 405
- 1 EL Zucker, Salz
- 250 ml Milch,
- 3 Eier, Kl. M
- 30 g Butter, zerlassen
- 500 g Topfen
- 1 EL Zitronensaft
- 0,5 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Granatapfel
- 40 g Pistazienkerne, gehackt
- 4 Zweige Minze

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Honig-Topfen-Pfannkuchen mit Granatapfel

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

19,3 g Fett 57,1 g Kohlenhydrate 30,8 g Eiweiß 3,7 g Ballaststoffe
531 kcal Brennwert

1 Pfannkuchenteig zubereiten:

125 g Mehl mit 1 EL Zucker und 1 Prise Salz vermischen.

250 ml Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

3 Eier sowie 1 EL von der zerlassenen Butter zugeben und alles gründlich verrühren.

2 Topfencreme & Granatapfel vorbereiten:

500 g Topfen (Quark) mit 2 EL Honig, 1 EL Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale glatt rühren.

Die Kerne aus dem Granatapfel lösen und beiseitestellen.

3 Pfannkuchen ausbacken:

Eine beschichtete Pfanne jeweils mit etwas Butter auspinseln.

Nach und nach kleine Pfannkuchen mit einem Durchmesser von etwa 10 cm ausbacken.

Die fertigen Pfannkuchen abkühlen lassen.

4 Schichten & verfeinern:

Die abgekühlten Pfannkuchen abwechselnd mit der Topfencreme auf Tellern schichten.

Mit 1 EL Honig beträufeln.

5 Garnieren & Servieren:

Mit den Granatapfelkernen und 40 g gehackten Pistazienkernen bestreuen.

Zum Schluss mit gezupften Minzeblättern garnieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Die Pfannkuchen können bereits am Vortag gebacken werden - so geht das Anrichten besonders schnell.

Nicht vergessen: Die Pfannkuchen vollständig abkühlen lassen, damit sich die Topfcreme gut schichten lässt und nicht verläuft.