

Horst Lichter | Pfannküchlein mit Brombeer-Quark

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Brombeeren
- 500 g Sahnequark
- 150 g saure Sahne
- 2 Vanilleschoten
- 125 g Zucker
- 3 EL Butter
- 2 Eier
- 250 g Buttermilch
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Butterschmalz
- Puderzucker
- 1 – 2 EL Akazienhonig
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Brombeeren verlesen, kurz abbrausen und trocken tupfen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Saure Sahne, Quark, Vanillemark und 80 g Zucker verrühren. Brombeeren vorsichtig unter die Quarkmasse heben und kühl stellen.

Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Eier mit restlichem Zucker schaumig schlagen. Flüssige Butter und Buttermilch unterrühren. Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen und unter die Buttermilchmasse rühren.

Backofen auf 70 °C vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne portionsweise erhitzen. Mit einem Löffel kleine Mengen vom Teig abnehmen und nach und nach ca. 12 kleine Küchlein backen und warm halten.

Die warmen Pfannküchlein mit Puderzucker bestäuben, mit Honig beträufeln und mit dem Brombeer-Quark servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 08.09.2007

Gäste: Sonja Kirchberger & Peter Hahne