



# PANCAKE-QUARK-TÜRMLI

## ZUTATEN

### PANCAKES

- 50 g** Butter
- 200 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 30 g** Zucker
- 1 Prise** Salz
- 20 g** Vanillezucker selbstgemacht
- 250 g** Milch
- 1** Ei

**Wenig** Butter zum ausbacken

### QUARKFÜLLUNG

- 130 g** Magerquark
- 5 g** Zitronensaft
- 1** Zitrone (Schale geraspelt)
- 20 g** Zucker
- 10 g** Vanillezucker selbstgemacht
- 100 g** Schlagrahm

## ZUBEREITUNG

1. Butter in den Mixtopf geben und 3 Min. / 60 Grad / Stufe 1.5 schmelzen
2. Restliche Zutaten für den Pancake-Teig begeben und 20 Sek. / Stufe 3 zu einer glatten Masse vermischen
3. Eine beschichtete Pfanne heiss werden und wenig Butter darin zergehen lassen. Anschliessend mit einem Kaffeelöffel die Pancake-Masse hineingeben sodass kleine Kreise von ca. 3 cm Durchmesser entstehen. Diese bei reduzierter Hitze von beiden Seiten goldgelb ausbacken
4. Magerquark und alle Zutaten ausser Schlagrahm in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 2 vermischen
5. Schlagrahm begeben und 5 bis 10 Sek. / Stufe 2 unterheben
6. Mini-Pancakes mit der Füllung bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und mit Beeren garnieren

### TIPP

Pancakes können auch mit anderen Sachen gefüllt oder einfach pur genossen werden.