

Quarkpfannkuchen mit Erdbeeren & Erdbeersirup



Heute gab es bei uns ein wahres Feiertagsfrühstück. Nachdem ich endlich mal wieder mit meiner Lieblings-Sportfreundin eine große Runde laufen war, stellte ich mich nach dem Duschen direkt in die Küche und bereitete diese super unkomplizierten [Quarkpfannkuchen](#) zu.

Das Rezept stammt von Nancy, die den schönen Blog [Kochtheke](#) schreibt. Im Rahmen der Aktion „[Koch mein Rezept](#)“ durfte ich bei ihr stöbern und fand unglaublich viele tolle Rezepte.

Die meisten sind einfach und alltagstauglich, was mich sehr anspricht, da ich auch eher bodenständige Küche mag und im Alltag nicht immer viel Zeit habe, um ausgiebig zu kochen.

Nancys Kategorien sind vielfältig: Fleischgerichte, Fisch, Dips und Öle, Ofengerichte, Rezepte für Kinder, Grillen, und vieles vieles mehr... wenn da nicht für jeden etwas dabei ist, weiß ich auch nicht. Sogar wer glutenfrei kochen oder naschen möchte, findet in ihrer Kategorie „Glutenfreie Rezepte“ sicherlich leckere Gerichte.

Ich finde Nancys Kochtheke super sympathisch und werde sicher noch mal das ein oder andere Rezept ausprobieren!



Klasse fand ich auch, dass Nancy hier Dinkelmehl verwendet. Weizenmehl habe ich ja fast nie im Haus und backe fast jedes Rezept mit Dinkel. Ein wenig habe ich den Teig noch aufgemotzt mit Limettenabrieb und etwas Kokosblütenzucker.

Statt Granatapfelsirup und Mandeln habe ich die Pfannkuchen mit frischen Erdbeeren und einem fix pürierten Erdbeersirup aus Früchten und Agavendicksaft serviert. Soooo lecker!

Für 10–15 Pfannkuchen:

200 g Quark 20%

2 Eier

50 ml Milch

100 g Dinkelmehl 630

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

2 EL Kokosblütenzucker

Abrieb von 1 Bio-Limette

(oder 1 Biozitronen)

1 Schachtel Erdbeeren

Agavendicksaft (oder Ahornsirup)

Quark und Eier verrühren, dann die Milch einrühren. Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit dem Salz zur Quarkmasse geben. Zucker und Limettenabrieb zufügen und alles mit dem Schneebesen verrühren.

Eine beschichtete Pfanne vorheizen und jeweils einen Esslöffel Teig zu einem runden Pfannkuchen formen. In eine größere Pfanne gehen gut 4 Pfannkuchen gleichzeitig hinein. Auf kleiner Stufe backen, bis sich Bläschen bilden, dann die Pfannkuchen wenden.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und 2/3 der Kiste fein würfeln. Mit 1–2 EL Agavendicksaft verrühren.

Die übrigen Erdbeeren mit 2–3 EL Agavendicksaft pürieren und die Sauce mit den Erdbeeren zu den fertigen Quarkpfannkuchen

servieren.



Ich wünsche euch einen entspannten und sonnigen Maibeginn!

Lasst es euch gut gehen!

Eure Judith



Der große Rezepttausch

KOCH MEIN REZEPT!

