

## 10 herzhaft und süß gefüllte Pfannkuchen



Wie du Pfannkuchen noch leckerer machst? Natürlich mit herzhaften und süßen Füllungen! Unsere Foodblogger haben sich mal wieder spannende Kreationen ausgedacht und fleißig Pfannkuchen gebacken und gefüllt. Hier gibt's die besten Rezepte für dich!

### **Crêpe-Röllchen mit Kirschkonfitüre, Baiser & Mascarpone**

Feine Crêpe-Röllchen mit einer cremigen Mascarpone-Füllung, säuerlich-süßer Kirschkonfitüre und knackigen Baiser-Stückchen. Das klingt gut? Dann teste unbedingt mal Veras Rezept. [Zum Rezept](#)



Crêpe-Röllchen mit Kirschkonfitüre, Baiser & Mascarpone © Vera Wohlleben | Nicest Things

### **Herzhafter Dutch Baby Pancake mit Spinat, Bacon und Cheddar**

Bei Maja kommt der Pfannkuchen direkt aus dem Ofen. Die herzhaft gefüllte Füllung mit Spinat, Bacon und Cheddar ist ein echtes Geschmackserlebnis und macht auch optisch richtig was her! [Zum Rezept](#)

## 10 herzhaft und süß gefüllte Pfannkuchen



Herzhafter Dutch Baby Pancake mit Spinat, Bacon und Cheddar © Maja Nett | Moey's kitchen



Oreo-Pfannkuchen mit Mascarpone-Sahne-Creme © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

### Oreo-Pfannkuchen mit Mascarpone-Sahn- -Creme

Manchmal muss einfach etwas Süßes her! In solchen Momenten machen Stephies Oreo-Pfannkuchen alle Naschkatzen glücklich! Besonders lecker wird's mit einer sündhaft cremigen Mascarpone-Sahne-Füllung. [Zum Rezept](#)

### Kräuterpfannkuchen

Die Vielfältigkeit der Pfannkuchen-Rezepte stellt Katrin mit ihrer gesunden Kreation unter Beweis. Frische Kräuter veredeln den Teig und die Füllung aus farbenprächtigem Rotkohl sorgt für Aufsehen. Ein cremiges Avocado-Joghurt-Dessing verleiht dem Pfannenschmaus den letzten Schliff. [Zum Rezept](#)



## 10 herzhaft und süß gefüllte Pfannkuchen



Kräuterpfannkuchen © Kathrin Salzwedel | Klara's Life

### **Pancakes mit Halloumi, Thymian und Chipotle**

Mach dich bereit für rauchig-scharfe Aromen! Sabrinas herzhafter Pfannkuchen mit Halloumi, Thymian und Chipotle schmeckt zum Frühstück, Mittag oder Abendessen - also eigentlich immer! [Zum Rezept](#)



Pancakes mit Halloumi, Thymian und Chipotle © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

### **Karamellierte Pfannkuchen mit Heidelbeer-Quark-Füllung**

Jessicas Pfannkuchen halten ganz besondere Überraschungen für dich bereit. Sie sind nicht nur mit leckerem Quark und frischen Heidelbeeren gefüllt, sondern auch von außen knusprig karamellisiert. [Zum Rezept](#)

## 10 herzhaft und süß gefüllte Pfannkuchen



Karamellierte Pfannkuchen mit Heidelbeer-Quark-Füllung © Jessica Benczewski | Berliner Küche

### Schokopalatschinken mit Cookies & Cream und frischen Beeren

Schokofans aufgepasst: Catrins Schokopalatschinken mit cremigem Eis und frischen Beeren sorgen für traumhaft-süße Momente am Kaffeetisch. [Zum Rezept](#)



Schokopalatschinken mit Cookies & Cream und frischen Beeren © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### Mini Dutch Babies

Bei Mara wird Frühstücksliebe groß geschrieben. In 5 Minuten zusammengemixt und köstlich garniert machen sie dein Frühstück zum absoluten Highlight. [Zum Rezept](#)



Mini Dutch Babies © Tamara Staab | Maras Wundeland

### Ofen-Pfannkuchen mit Ricotta-Spinat-Füllung

Grün, gesund und soo cremig: Wenn diese Pfannkuchen mit Spinat, Ricotta und Feta im Ofen backen, ist ein Wohlfühlmoment vorprogrammiert. On top gibt's knusprige Pinienkerne. [Zum Rezept](#)



# 10 herzhaft und süß gefüllte Pfannkuchen

Ofen-Pfannkuchen mit Ricotta-Spinat-Füllung

## **Pfannkuchen mit Milchreis und fruchtigem Kirschkompott**

Bekommst du bei Milchreis mit Kirschen auch direkt Kindheitserinnerungen? Dann leg noch eine Schippe drauf und füll fluffige Pfannkuchen mit der fruchtig-süßen Leckerei. [Zum Rezept](#)



Pfannkuchen mit Milchreis und Kirschkompott