

Quarkpfannkuchlein mit Schokoladenfüllung

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

140 g Mehl
2 Eier
1 Teelöffel Vanillearoma
1/4 Teelöffel Salz
450 g Quark
1/2 Teelöffel Backpulver
10 Stück Schokolade (Kakaoanteil nach Belieben)
Etwas Puderzucker zum Bestreuen
70 g Mehl zum Wälzen
4 Esslöffel Zucker
Etwas Butter oder Öl zum Braten
Kirschen zum Garnieren (aus dem Glas)

Schokolade verändert kurz gesagt alles. Sie macht zum Beispiel diese kleinen Quarkpfannkuchen zu Superstars und in Kombination mit fruchtigen Kirschen erobern sie Herzen im Sturm - wahre Liebe!

- 1 -

In einer großen Rührschüssel Quark, Eier, Zucker und Vanillearoma mit dem Handmixer oder der

Küchenmaschine gut verrühren.

- 2 -

In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermischen und zu der Quarkmasse geben. Mit einem Holzlöffel unterheben, bis ein klebriger Teig entsteht.

- 3 -

Aus dem Teig ca. 10 Kugeln formen, in Mehl wälzen und jeweils ein Stück Schokolade in die Mitte drücken. So formen, dass die Schokolade nicht mehr sichtbar ist.

- 4 -

Die Bällchen mit der Handfläche etwas flachdrücken und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit Butter oder Öl von beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchenpapier das überschüssige Fett abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren. Optional noch mit Kirschen garnieren.