Rezept: Pfannkuchen-Torte mit frischen Beeren und Vanille-Quark

Brennwerte	2072,2 kJ | 496,2 kcal
Eiweiß	16,5 g
Kohlenhydrate	43,3 g g
Fett	27,8 g

Vorbereitung	10 Minuten
Gesamtzeit	30 Minuten

FOOD FACTS

Magerquark enthält viel Eiweiß und ist eine wertvolle Proteinquelle für den Körper. Zudem ist er kalorien- und fettarm.

So sieht der Sommer aus: ein buntes Vergnügen mit den Früchten der Saison

Rot und blau leuchten sie und verströmen einen leckeren Duft: Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren sind heimische Superfoods. Ihre vielen Vitamine sind ein wahrer Booster für

unser Immunsystem und die Ballaststoffe gut für den Stoffwechsel. Geschichtet als Pfannkuchen-Torte mit Quark sehen sie einfach zum Anbeißen aus. Überrasche doch einmal Freunde und Familie mit dieser gelungenen Kuchen-Alternative.

Rezept: Pfannkuchen-Torte mit frischen Beeren und Vanille-Quark

6 PORTIONEN simpel

FÜR DIE PFANNKUCHEN:

2 Eier (Größe M)
1 Pr Salz
1 TL Vanillepaste oder 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
140 g Vollkorn-Weizenmehl
175 ml Vollmilch
70 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
20 g Deli Reform Das Original

FÜR DEN VANILLEQUARK:

500 g Magerquark
1-2 TL Vanillepaste Vanillepaste
75 g Rohrzucker
1 Bio-Zitrone
200 ml Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif

SONSTIGE ZUTATEN

500 g frische Beeren, z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren
50 g Deli Reform Das Original zum Ausbacken
optional Pfefferminze

1 FÜR DIE PFANNKUCHEN:

Für die Pfannkuchen die Eier mit der Prise Salz und der Vanillepaste schaumig schlagen. Das Vollkorn-Weizenmehl, die Vollmilch sowie das Mineralwasser zugeben, zu einem glatten Teig rühren und für 15 Minuten quellen lassen. In einer beschichteten kleinen Pfanne die Deli Reform Das Original schmelzen und unter den Teig rühren. Portionsweise den Teig in die Pfanne geben und durch Schwenken gleichmäßig verteilen, sodass der Pfannenboden bedeckt ist. Jeweils 1-2 Min. bei mittlerer Hitze von jeder Seite goldgelb backen. Zwischen den Pfannkuchen etwas Deli Reform Das Original in der Pfanne zerlassen.

2 FÜR DEN VANILLE-QUARK

Für den Vanille-Quark den Magerquark mit der Vanillepaste, dem Rohrzucker und dem Abrieb sowie etwas Saft der Bio-Zitrone verrühren. Die Schlagsahne zusammen mit dem Päckchen Sahnesteif steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

3 FÜR DIE PFANNKUCHENTORTE

Für die Pfannkuchen-Torte die Pfannkuchen abwechselnd mit dem Vanille-Quark sowie den frischen Beeren schichten. Abschließend mit dem restlichen Vanille-Quark, den restlichen Beeren sowie etwas Pfefferminze garnieren.

4 TIPPS:

Die Pfannkuchen zusätzlich mit etwas Abrieb einer Bio-Orange verfeinern. Die Vanille kann nach Belieben durch Zimt ersetzt werden.

Die Pfannkuchen sowie der Vanille-Quark lassen sich schon am Vortag zubereiten, sodass die Torte am Verwendungstag nur noch geschichtet werden braucht.

Die Pfannkuchen-Torte kann nach Belieben mit gerösteten Mandelblättchen ergänzt werden.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte