



Bund Deutscher Heidelbeeraanbauer

Rezept der Woche:

Heidelbeer-Pfannkuchentorte

Zutaten:

3 Eier
30 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
400 ml fettarme Milch 1,5 %
4 EL Rapsöl,
500 g Speisequark 20 %
3 EL Zucker
500 g Heidelbeeren
1 TL Zimt
2 EL Puderzucker
einige Minzblättchen

Zubereitung:

Eier mit Salz und Zucker verquirlen und langsam das Mehl dazu rieseln lassen. 300 ml Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. 30 Minuten ruhen lassen. Mit jeweils einem halben EL Öl in einer beschichteten Pfanne ca. 8 Pfannkuchen goldbraun backen. Pfannkuchen abkühlen lassen.

Quark mit der restlichen Milch glattrühren und mit 2 EL Zucker und Zimt abschmecken. Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. 300 g zur Quarkmasse geben und leicht zerdrücken.

Den ersten Pfannkuchen auf eine Platte legen und mit Heidelbeerquark bestreichen. Mit den weiteren so fortfahren. Die oberste Schicht besteht aus Quark.

Eine Handvoll Beeren mit 1 EL Wasser und 1 EL Zucker kurz einköcheln lassen. Die restlichen Heidelbeeren auf den geschichteten Pfannkuchen verteilen und das Heidelbeerkompott darüber träufeln. Vor dem Servieren üppig Puderzucker auf die Heidelbeeren sieben. Mit Minze garnieren.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied im Bund Deutscher Heidelbeeraanbauer.