

Quark-Pancakes

auf der Plancha-Grillplatte



Zutaten:

300 g	Magerquark
120 g	Dinkelmehl
120 ml	Milch
4	Eier
1 Prise	Salz
4 TL	Zucker
150 g	Früchte nach Wahl und Saison

Zubereitung:

Aus Quark, Mehl, Eiern, Salz und Zucker einen glatten Teig rühren.

Anschließend die Plancha-Grillplatte auf den Grill legen und mit etwas Butter erhitzen. Daraufhin etwas Teig auf die Grillplatte geben und den Pancake von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Schritte wiederholen, bis kein Teig mehr vorhanden ist.

Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Früchten nach Wahl garnieren.

Tipps:

Unsere Plancha-Spachteln eignen sich super zum Drehen und Wenden!