

Einfach. Gut. Bachmeier Topfenpfannkuchen mit Erdbeeren

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-topfenpfannkuchen-mit-erdbeeren-rezept-100.html](https://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-topfenpfannkuchen-mit-erdbeeren-rezept-100.html)



Zutaten:

Für den Teig:

- 0,1 l Sahne
- 0,2 l Milch
- 100 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 30 g braune Butter

Für die Topfenmasse:

- 50g Puderzucker
- 25g Butter
- 2 Eigelbe
- 125g Topfen (25%)
- Schale von ½ abgeriebenen Zitrone
- 2 Eiweiße
- 100g Sauerrahm
- 200g Erdbeeren

Außerdem:

Puderzucker und frische Minze zum Garnieren

Zubereitung:

1. Eier zu dem Mehl geben, mit Sahne und Milch verrühren, die braune Butter mit einrühren. Eine Prise Salz mit dazugeben und für ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. 25g Puderzucker, Butter und Eigelb schaumig rühren. Topfen mit abgeriebener Zitronenschale mit dazu geben, Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker zu Schnee schlagen und nach und nach vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen. Zum Schluss den Sauerrahm und die Erdbeeren unterheben.
3. Aus dem Teig dünne Crêpes backen. Diese mit der Topfenmasse füllen und einschlagen. Pfannkuchen in eine flache Auflaufform legen und im Ofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.
4. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen und mit Minze garnieren. Dazu passt am besten Vanille- oder Erdbeereis...