

Valeska: Frühstücksteller

Kunterbunt & super lecker! So startet man doch gerne in den Tag. Auf diesem Frühstücksteller erwartet dich neben süßen Pfannkuchen auch jede Menge frisches Obst, getoppt mit einer leichten Quark-Mascarponecreme.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 1

Rezept herunterladen

Zutaten

- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 50 ml kaltes Mineralwasser
- 200 ml Milch
- 1/2 Pck. Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Zitronenabrieb
- 250 g Mascarpone
- 250 g Speisequark
- frisches Obst nach Belieben und Saison

Zubereitung

Schritt 1

Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem KITCHENAID Food Prozessor (Schlagscheibe) steif schlagen. Beiseite stellen und die restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, so lange bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Eiweiß unterheben.

Schritt 2

In einer Pfanne ein Stück Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen und eine gute Kelle von dem Teig in die Pfanne geben. Der Teig sollte nur dünn in der Pfanne aufliegen. Wir wollen eher dünne Pfannkuchen, weil die sich später leichter rollen lassen. So lange von einer Seite anbraten, bis der Teig anfängt Blasen zu werfen. Dann mit einem Pfannenwender einmal drehen. Den Pfannkuchen nun auf dieser Seite fertig backen. Danach auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Das Ganze wiederholen, bis von dem Teig nichts mehr übrig ist.

Schritt 3

Das Obst waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls beiseite stellen.

Schritt 4

Für die Creme alle Zutaten im Food Prozessor mit dem Messer gut verrühren. Nun einen der Pfannkuchen nehmen und dünn mit der Creme bestreichen. Das ganze wird dann gerollt und in ca. 4 cm breite Streifen geschnitten. Diese Streifen auf einem Teller anordnen und das Obst hinzufügen.

Cook's Notes

Wer möchte, kann auf den fertigen Pfannkuchen ein bisschen Zucker streuen und diesen mit einem Brenner flambieren, dann entsteht eine leckere Kruste. Das übrig gebliebene Obst und die Zitronencreme kann später zusammen gemischt und als köstliches Dessert im Laufe des Tages gegessen werden.

Hervorragend