



CHEFKOCH.DE

Buchweizen - Pfannkuchen mit Rhabarberquark

Den Rhabarber putzen, waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden und nebeneinander auf ein Backblech legen. Mit Puderzucker bestäuben und bei 80 Grad im Backofen garen. Abkühlen lassen.

Den Quark mit dem Honig und dem Vanillemark verrühren, den Rhabarber dazugeben. Mehl, Zucker, Soßen- und Backpulver mit der Buttermilch verrühren.

Die Eier trennen, das Eigelb in die Mehlmilch rühren. Teig 15 Minuten quellen lassen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwei Suppenkellen Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig braun backen. Die übrigen 3 Pfannkuchen ebenso backen.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rhabarber
80 g Puderzucker
500 g Quark (Sahnequark)
2 EL Honig
1 Vanilleschote(n) (das Mark)
75 g Mehl (Buchweizenmehl)
175 g Mehl (Weizenmehl)
2 EL Zucker
1 Pck. Saucenpulver, Vanille
2 TL Backpulver
500 ml Buttermilch
3 Ei(er)
Salz
60 g Butterschmalz, zum Ausbacken

Verfasser: Jacqy1970

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: pfiffig
kJ/kcal p. P.: 493 /