

Süße Rolle mit Pfiff

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen (8 kleine oder 4 große Pfannkuchen)

Niveau: mittel

Zutaten

2 Eier (Größe M)

100 g Weizenvollkornmehl

250 g Weihenstephan Frische Milch (3,5 % Fett)

1 Prise Salz

4 TL Weihenstephan Butter zum Braten

1 große Birne (ca. 250 g)

200 g Weihenstephan Cremig & Quarkig mit Honig abgerundet

Mark von 1/2 Vanilleschote

2–3 EL Orangensaft

Zubereitung

1. Eier, Mehl, Milch und Salz mit einem Schneebesen gut verquirlen. Teig etwa 15–20 Minuten quellen lassen.

2. In der Zwischenzeit Birne schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Weihenstephan Cremig & Quarkig mit Honig abgerundet mit Vanillemark und Orangensaft verrühren.

3. Eine Pfanne (ca. 24 cm Durchmesser) erhitzen und mit 1 TL Butter auspinseln. Ein Viertel des Pfannkuchenteigs in die Pfanne geben und bei geringer bis mittlerer Hitze ca. 2–3 Minuten goldbraun backen. Pfannkuchen mit einem Pfannenwender umdrehen und 2–3 Minuten zu Ende backen. Aus dem Rest des Teiges 3 weitere Pfannkuchen backen, dabei jeweils Pfanne mit 1 TL Butter auspinseln.

4. Pfannkuchen mit der cremigen Vanillemasse bestreichen, mit Birnenstückchen belegen und aufrollen. Warm oder kalt genießen.

Nährwerte

385 kcal, 15 g EW, 49 KH, 14 g F