



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Honig-Topfen-Pfannkuchen mit Granatapfel

- 3 EL Honig
- 125 g Mehl, Type 405
- 1 EL Zucker, Salz
- 250 ml Milch,
- 3 Eier, Kl. M
- 30 g Butter, zerlassen
- 500 g Topfen
- 1 EL Zitronensaft
- 0,5 abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Granatapfel
- 40 g Pistazienkerne, gehackt
- 4 Zweige Minze

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Honig-Topfen-Pfannkuchen mit Granatapfel

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

19,3 g Fett	57,1 g Kohlenhydrate	30,8 g Eiweiß	3,7 g Ballaststoffe	531
kcal Brennwert				

Honig-Topfen-Pfannkuchen mit Granatapfel

1. Pfannkuchenteig zubereiten:

125 g Mehl mit 1 EL Zucker und 1 Prise Salz vermischen.
250 ml Milch nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
3 Eier sowie 1 EL von der zerlassenen Butter zugeben und alles gründlich verrühren.

2. Topfencreme & Granatapfel vorbereiten:

500 g Topfen (Quark) mit 2 EL Honig, 1 EL Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale glatt rühren.
Die Kerne aus dem Granatapfel lösen und beiseitestellen.

3. Pfannkuchen ausbacken:

Eine beschichtete Pfanne jeweils mit etwas Butter auspinseln.
Nach und nach kleine Pfannkuchen mit einem Durchmesser von etwa 10 cm ausbacken.
Die fertigen Pfannkuchen abkühlen lassen.

4. Schichten & verfeinern:

Die abgekühlten Pfannkuchen abwechselnd mit der Topfencreme auf Tellern schichten.
Mit 1 EL Honig beträufeln.

5. Garnieren & Servieren:

Mit den Granatapfelkernen und 40 g gehackten Pistazienkernen bestreuen.
Zum Schluss mit gezupften Minzeblättern garnieren.

Tipps & Varianten:

Tip: Die Pfannkuchen können bereits am Vortag gebacken werden – so geht das Anrichten besonders schnell.

Nicht vergessen: Die Pfannkuchen vollständig abkühlen lassen, damit sich die Topfencreme gut schichten lässt und nicht verläuft.