

ÜBERBACKENE PFANNKUCHEN MIT QUARK-PFIRSICH-FÜLLUNG

⌚ 45 MIN  VEGETARISCH  GLUTENFREI

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Füllung:

2 Eier

4 EL Zucker

2 Vanillezucker

250 g Magerquark

1 Prise Salz

4 Vollgemüse Tortillas Karotten

2 Pfirsiche

Butter für die Form

Guss:

150 ml Sahne

2 EL Zucker

2 Eigelb



ZUBEREITUNG:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen, Eigelb mit 3 EL Zucker und Vanillezucker weiß schaumig schlagen. Quark untermischen. Eiweiß mit 1 Prise Salz und 1 EL Zucker steif schlagen. Unter die Quarkmischung heben. Pfirsiche halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Quarkcreme mittig auf die Karotten-Tortillas streichen und die Pfirsichspalten darauf verteilen. Vorsichtig aufrollen bzw. die Seiten über die Füllung schlagen. Eine Ofenform buttern und die gefüllten Pfannkuchen je nach Größe der Form nebeneinander oder leicht überlappend hinein legen.

Für den Guss Sahne gut mit Zucker und Eigelb verrühren und über die Pfannkuchen gießen. Im Ofen 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 150 Grad runter stellen und die Pfannkuchen in 15-20 Minuten fertig backen, bis der Guss leicht gebräunt ist.

