



## Pfannenkuchen mit Quarkfüllung

### Zutaten für 4 Personen:

*Für den Teig:* 125 g Mehl | 1 Ei (M) | 200 ml Milch | 3 Msp. Steviapulver (ca. 0,9 g) | ca. 1 EL Öl |

*Für die Füllung:* 1 Ei (M) | 250 g Sahnequark | 4 ½ Msp. Steviapulver (ca. 1,35 g) | 1 Apfel | 3 EL Rosinen | 120 ml Milch

Mehl, Ei, Milch und Steviapulver mit dem Schneebesen zu einem dickflüssigen Pfannenkuchenteig rühren. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl einstreichen und erhitzen, ¼ des Teiges hineingeben und durch Schwenken verteilen. Bei mittlerer Hitze jede Seite ca. 2 Min hell backen und abkühlen lassen.

Den Backofen vorheizen bei 200° (180° Umluft).

Für die Füllung das Ei trennen. Quark, Eigelb und Steviapulver mit dem Schneebesen verrühren.

Den Apfel schälen, das Gehäuse entfernen, vierteln und diese Viertel in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Rosinen und die Apfelstücke unter die Quarkmasse rühren.

Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgerätes steif schlagen und dann unter die Masse heben. Jeden Pfannenkuchen mit ¼ der Quarkmasse bestreichen und aufrollen. Die aufgerollten Pfannenkuchen in eine mit Butter eingefettete Auflaufform legen und in der Mitte des Ofens ca. 10 Min. backen. Anschließend Milch über die Pfannenkuchen gießen und weitere 20 Min. backen.