

FINNISCHER PFANNKUCHEN »FISKY BLIN«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Pfannkuchen

3 Eier	mit
2-3 EL Zucker	
1 Prise Salz	zusammen in eine Schüssel geben und verrühren bis der Zucker sich aufgelöst hat.
250 ml warme Milch	zugeben und verrühren
500 g Mehl	mit
½ TL Backpulver	vermischen und zu der Eiernmilch geben und gut verrühren.
25 g Butter	schmelzen lassen und mit weiterer
250 ml warmer Milch	zu dem Teig geben und gut verrühren.

Backofen auf 180°C vorheizen.

geschmolzener Butter Ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit etwas bestreichen und den Teig darauf verteilen.

20 Minuten backen lassen. Den fertigen Pfannkuchen vollständig auskühlen lassen.

Creme

150 ml Sahne	mit
35 g Puderzucker	zu einer festen Creme verschlagen.
100 g Quark (20%)	vorsichtig unterheben und den abgekühlten Pfannkuchen damit bestreichen. Einige Tupfen
Marmelade	auf dem Pfannkuchen verteilen und vorsichtig zu einer Rolle aufrollen. Mit
Puderzucker	bestreuen und in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten servieren.

