

Gebackene Blaubeer-Quark-Pfannkuchen

Manchmal sind es die ganz einfachen Momente, die sich in meinem Gedächtnis eingebrannt haben. Ich kann mir zum Beispiel nicht erklären, warum ich mich an meine Einschulung kaum erinnern kann (vielleicht ein Verdrängungsmechanismus, weil ich wohl ahnte, dass Schule gar nicht so lustig ist, wie immer alle sagen), jedoch noch ganz genau an den Tag, an dem meine Mutter gebackene Quark-Blaubeer-Pfannkuchen gebacken hat. Kein einziges Detail ist verschwommen. Ich weiß wie es gerochen hat, ausgesehen und geschmeckt hat. Wie der Teller und die Gabel ausgesehen haben und auf welchem Stuhl ich gesessen habe. Und vor allem weiß ich noch ganz genau, wie ich auch Stunden nach dem Mittagessen, immer wieder an die Auflaufform gehen musste, um etwas davon zu naschen. Sie hat diese Pfannkuchen nur ein einziges Mal gekocht, weil das Rezept dafür irgendwie verschwunden ist. Ja ja, so war das damals ohne Food-Blogs. Zettel weg – Rezept weg! Aber nun habe ich mich an die Mission gewagt ein Rezept nachzukochen, das ich das letzte und einzige mal vor ca. 25 Jahren gegessen habe. Mission geglückt! Yippieyeah!

Zutaten für 4 Portionen

- 5 - Pfannkuchen
- 250 gr - Magerquark
- 200 gr - Schmand
- 2 - Eier
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 3 EL - Zucker
- 0.5 - Zitrone
- 120 gr - Blaubeeren

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Den Magerquark, Schmand, Eier, Vanillezucker, 3 EL Zucker, den Saft der Zitrone und den Abrieb zusammenmixen. Anschließend die Blaubeeren unterheben.
3. EL der Mischung in die Mitte der Pfannkuchen geben und rollen. In eine Auflaufform legen und den Rest der Quarkmischung über die Pfannkuchen gießen.
4. Für ca. 30 Minuten im Backofen backen.

Das Rezept für die Pfannkuchen gibt es [hier](#).

Viel Spaß & Guten Appetit,

Eure Julia