

# Tiramisu-Pfannkuchen

Warum nicht zwei beliebte Süßspeisen miteinander kombinieren? Das Rezept für Tiramisu-Pfannkuchen lässt das Herz von allen höher schlagen, die Süßes lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

100 g	<a href="#">Schokolade</a> (Vollmilch oder Zartbitter)
50 g	<a href="#">Butter</a>
200 ml	Milch
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
6 EL	Öl
250 g	<a href="#">Magertopfen</a>
200 g	<a href="#">Mascarpone</a>
50 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Kakaopulver

## Zubereitung

1. Für Tiramisu-Pfannkuchen die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf zerlassen.
2. Mehl mit Backpulver, Eiern und Milch verrühren. Dann die Schokolade und Butter unterrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise zu Pfannkuchen ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und komplett auskühlen lassen.

3. Topfen mit Mascarpone, Zitronensaft und Staubzucker zu einer glatten Creme verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Dekorativ auf die Hälfte der Pfannkuchen verteilen und diese dann zusammenklappen. Das Kakaopulver großzügig über die Pfannkuchen sieben und sofort servieren.

## Tipp

Die Tiramisu-Pfannkuchen mit Schokosauce oder frischen Erdbeeren servieren.