

# Topfen-Pancakes

Die fluffigen Pancakes mit Topfen sind herrlich weich, locker und einfach zuzubereiten. Ob zum Frühstück oder Nachtisch, mit frischen Beeren oder Schokoladensauce einfach genial.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|         |                                             |
|---------|---------------------------------------------|
| 150 g   | Weizenmehl (glatt Type 480)                 |
| 400 g   | <a href="#">Topfen</a>                      |
| 4 Stk.  | <a href="#">Eier</a>                        |
| 150 ml  | Milch                                       |
| 2 TL    | <a href="#">Vanillezucker</a>               |
| 0.5 TL  | Zimt                                        |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>                        |
|         | <a href="#">Butter</a> (oder Öl zum Backen) |

## Zubereitung

1. So gelingen die **Topfen-Pancakes**, den Topfen, Vollmilch, Eier, Weizenmehl, Vanillezucker, Salz und Zimt in eine Schüssel geben. Alle Zutaten gründlich miteinander verrühren, bis ein glatter, gleichmäßiger Teig entsteht.
2. Etwas Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise hineingeben und kleine Pancakes mit einem Durchmesser von etwa 10 cm formen. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb backen, bis sie außen leicht gebräunt und innen schön weich sind. Die fertigen Topfen-Pancakes auf Tellern anrichten und nach Belieben mit frischen Beeren oder Schokoladensauce garnieren. Wenn du mehrere Portionen zubereitest, kannst du die fertigen Pancakes im leicht warmen Backrohr warm halten, bis alle fertig gebacken sind.

## Tipp

Besonders gut schmecken die Topfen-Pancakes mit Erdbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren. Auch etwas Staubzucker, Ahornsirup oder eine fruchtige Sauce passt hervorragend dazu.