

Oreo®-Pfannkuchen

Wer Oreos® mag, wird unsere Pfannkuchen lieben. Mit einer cremigen Sahne-Füllung und knusprigen Oreo®-Stückchen ist dieses Rezept ein echter Genuss.

7 - 8 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

250 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
4 Eier (Größe M)
1 Pr. Salz
400 ml Milch

Außerdem:

Speiseöl oder Butterschmalz
154 g Oreo®-Kekse (18 Stück)

Quark-Sahne-Füllung:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
25 g Zucker

Wie backe ich Oreo®-Pfannkuchen?:

① Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Eier mit Salz und Milch mit einem Schneebesen verschlagen und etwas davon in die Vertiefung geben. Von der Mitte aus Eierflüssigkeit und Mehl verrühren, nach und nach die übrige Eierflüssigkeit dazugeben, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Den Teig 20 Min. ruhen lassen.

- ② In der Zwischenzeit die Oreo®-Kekse trennen. Die Oreo®-Füllung in ein Schälchen geben und beiseitestellen. Die Oreo®-Kekse grob hacken und die Menge halbieren.



3 Pfannkuchen backen:

Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne (Ø etwa 20 cm) gut erhitzen. Für dünne Pfannkuchen jeweils Teig in die Pfanne geben und mit einer drehenden Bewegung gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilen. Auf jede Teigportion ein paar Keksstückchen streuen. Sobald die Ränder goldgelb sind, den Pfannkuchen vorsichtig mit einem Pfannenwender oder einem Holzspatel wenden oder auf einen Teller gleiten lassen und umgedreht wieder in die Pfanne geben und die zweite Seite goldgelb backen. Die restlichen Pfannkuchen auf die gleiche Weise backen und erkalten lassen.

4 Quark-Sahne-Füllung zubereiten:

Schlagsahne, in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) mit Sahnesteif steif schlagen. Quark mit der Oreo®-Creme, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Sahne unter die Quarkcreme heben. Zum Schluss die übrigen Oreo® Stückchen unterheben. Die Füllung auf einer Hälfte der Pfannkuchen verteilen und den Pfannkuchen dann zusammenklappen.

