



Topfen-Grießpfannkuchen mit Himbeer-Creme



40 Min.



leicht



20

Pfannkuchen



ohne Nüsse

Schritt 1

Die aufgetauten Himbeeren ([Empfehlung TK Himbeeren von clever](#)), [öffnet eine externe URL in einem neuen Fenster](#) pürieren. Dann durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Himbeeren zusammen mit Zucker, Maizena, Dottern und Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen sorgfältig vermengen.

Schritt 2

Die Masse in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Konsistenz dickflüssiger wird. Butter hinzufügen und ca. 2 Minuteniterrühren.

Schritt 3

Die Creme überkühlen und luftdicht verschlossen kalt stellen.

Schritt 4

Für die Pfannkuchen Grieß und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz hinzufügen und überkühlen.

Schritt 5

Eier trennen. In einer passenden Schüssel Topfen, 50 ml Wasser, Dotter, Backpulver und Mehl mit einem Schneebesen vermengen, dann die Grießmasse einrühren. Eiklar mit 1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Pfannkuchenmasse heben.

Zutaten

Für die Himbeer-Creme

- ♥ 400 g TK-Himbeeren, aufgetaut
- ♥ 100 g Feinkristallzucker
- ♥ 1 Esslöffel Maizena
- ♥ 4 Stück Dotter
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 80 g Butter

Für die Pfannkuchen

- ♥ 60 g Ruckzuck-Weizengrieß
- ♥ 170 ml Milch
- ♥ 40 g Kristallzucker
- ♥ 2 Packung Vanillezucker
- ♥ 2 Prise Salz
- ♥ 2 Stück Eier (L),
- ♥ 200 g Topfen (20 %)
- ♥ 1 Teelöffel Backpulver
- ♥ 70 g Weizenmehl
- ♥ 15 g Butter zum Braten

Schritt 6

Etwas Butter in eine große Pfanne geben und darin Pfannkuchen mit ca. 7 cm Durchmesser beidseitig goldbraun braten. Vorgang für alle weiteren Pfannkuchen wiederholen.

Schritt 7

Frische Himbeeren halbieren und Minzblätter zerpfeifen.

Schritt 8

Die warmen Pfannkuchen gemeinsam mit Himbeer-Creme, Minze, frischen Himbeeren und etwas Staubzucker servieren.

Außerdem

-  12 Stück frische Himbeeren
-  8 Stück Minzblätter
-  Staubzucker zum Bestreuen