

flambierte, gefüllte Pfannkuchen

Zutaten Teig:	100 g	Mehl
	250 ml	Milch (knapp gemessen)
	1 Prise	Salz
	2 TL	Zucker
	3	Eier
	50 g	Butter
Zutaten Füllung:	1	Ei
	1	Eiweiß
	1 Päckchen	Vanillinzucker
	2 EL	Zucker
	2 EL	Korinthen (in Rum eingeweicht)
	250 g	Speisequark
	1 TL	Zitronensaft
	3 EL	steife Sahne
	4 EL	Bittere Orangenmarmelade
	50 g	geriebene Schokolade
	2 cl	Grand Marnier

Zubereitung: Mehl, Milch, Salz, Zucker und Eier verrühren und ca. 15 Minuten warten. Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und aus dem Teig ca. 8 dünne Pfannkuchen backen.

Für die Füllung das Ei, Eiweiß, Vanillinzucker und Zucker cremig schlagen, Korinthen, Zitronensaft, Quark und Sahne unterziehen.

Die Pfannkuchen zuerst mit Marmelade, dann mit der Füllung bestreichen, zusammen klappen und die Schokolade darüber streuen.

Anschließend die Pfannkuchen im Grill überbacken, bis die Schokolade zerläuft.

Die Pfannkuchen auf einer Servierplatte anrichten, mit dem Grand Marnier übergießen und anzünden. Brennend servieren.

Guten Appetit!