



Gefüllter Vanilla-Pfannkuchen

Ideal zur Erdbeersaison: Fluffiger Pfannkuchen mit cremiger GASTRO Vanillaquark-Füllung und melangierten Erdbeeren.

Rezept-Tipps von GASTRO: schnell, raffiniert und einfach köstlich.

Produkte, Infos und Ideen:
www.gastro-foodservice.de



GASTRO
Vielfalt aus
Milch

Gefüllte Vanilla-Pfannkuchen

Zubereitung

1. Eier, Mehl, Milch, Zucker und Salz zu einem Teig verrühren, daraus dünne Pfannkuchen ausbacken und warmstellen.
2. GASTRO Schlagsahne aufschlagen und unter den GASTRO Vanillaquark heben.
3. Erdbeeren und Puderzucker vermengen.
4. Pfannkuchen mit Vanillaquark füllen, einklappen und auf Tellern drapieren. Mit melangierten Erdbeeren, Schlagsahne und frischer Minze garniert servieren.



Ohne **K**ennzeichnungspflicht
auf **S**peisekarten.

Das ganze Sortiment unter: www.gastro-foodservice.de

Zutaten

- 5 Eier
- 12 EL Mehl
- 600 ml Milch
- 1 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400 g GASTRO Schlagsahne 33 %
- 750 g GASTRO Vanillaquark
- 750 g Erdbeeren, geviertelt
- 70 g Puderzucker
- Minzblätter, frisch

Nährwerte pro Portion (280 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
1.755	418	13,3 g	23 g	38,2 g

GASTRO