

BACKDUELL**Pfannkuchenlasagne mit Himbeersoße****Vorgestellt von Herrn Detlef Jarusch**

Detlef Jarusch trat am 17.04.2004 mit dem Pfannkuchenlasagne im Backduell gegen Janine Frenskowski an.

Pfannkuchenteig:

- 1/4 l Milch
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Apfel
- 30g Rosinen
- Öl zum Backen

Lasagnemasse:

- 1/4 l Milch oder Sahne
- 3 Eier
- 250 g Magerquark
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 5 geh. EL Zucker

Himbeersoße:

- 1 Tasse Himbeersirup (normale Kaffeetasche)
- 1 Tasse Wasser
- 1 Prise Salz
- Zucker nach Bedarf
- Vanilleschalen
- 20 g Vanillepulver

Zubereitung Pfannkuchenteig:

Milch, Eier und Salz verquirlen, Mehl unterrühren. Apfel schälen und entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit den Rosinen unter den Teig heben. Pfanne mit Öl erhitzen und Pfannkuchen goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp legen und auskühlen lassen.

Zubereitung Lasagnemasse:

Vanilleschoten halbieren, das Mark herauskratzen und in die Milch oder Sahne geben. Die vom Mark befreiten Schoten an die Seite legen. Alle Zutaten miteinander verquirlen.

Zubereitung Himbeersoße:

Alle Zutaten außer dem Vanillepulver in einem Topf zum Kochen bringen. Vanillepulver mit etwas Wasser verrühren und damit den Saft abbinden.

Königkuchenform ausbuttern und mit Zucker und Zimt austreuen. Pfannkuchen in breite Streifen schneiden und schichtweise mit der Masse in die Form füllen. Mit Alufolie abdecken und backen. (30 Minuten bei 160 Grad, in vorgeheiztem Backofen). Fertige Lasagne portionsweise abstechen, auf einen Teller geben und Soße anlegen. Garnitur z.B. frische Himbeeren und Minzeblättchen.



Pfannkuchenlasagne mit Himbeersoße

Der WDR ist nicht für die Inhalte fremder Seiten verantwortlich, die über einen Link erreicht werden.

© WDR 2004