

Pfannkuchenröllchen mit Ricottafüllung

Zutaten | 4 Portionen

Für die Pfannkuchen:

250 g	Mehl
2	Eier
500 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker
2 EL	geschmolzene Butter
	Öl zum Ausbacken

Für die Ricottacreme:

50 g	Rosinen
2 EL	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 TL	Zitronensaft
200 g	Ricotta
3 EL	Milch

Zubereitungszeit: 30 Min.

- Mehl, Eier, Milch, Salz, Zucker und geschmolzene Butter zu einem glatten Teig verrühren. 15 Minuten ruhen lassen.
- In einer leicht gefetteten Pfanne ca. 8 dünne Pfannkuchen ausbacken und abkühlen lassen.
- Mit Rosinen, Zucker und Zitronensaft mischen. Ricotta und Milch dazugeben und verrühren, bis eine cremige Füllung entsteht.
- Füllung auf die Pfannkuchen streichen und aufrollen.
- Pfannkuchenrollen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
205 kcal	7,1 g	26 g	8,5 g	111 mg