

## Erdbeer-Rosen-Kuchen mit Ricotta und Butter



> 30 Min.    Aufwändig    Vegetarisch



### Zubereitung

1. Für den Teig zerlassene **Butter** mit Zucker verrühren. Das Mehl zugeben und nach und nach die Milch unterrühren.
2. Für die Creme **Ricotta**, Zucker und Sahne miteinander verquirlen.
3. Als Nächstes eine Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben und kurz in jede Richtung schwenken, um den Teig zu verteilen. Den Pfannkuchen von beiden Seiten etwa 1-2 Minuten bräunlich ausbacken und diesen Schritt mehrmals wiederholen. Danach die Pfannkuchen übereinanderlegen und in drei gleich breite Streifen schneiden.
4. Jeweils einen Streifen flach auslegen, gegebenenfalls mit einem weiteren Pfannkuchenstreifen anstückeln und mit der Creme bestreichen, sowie den oberen Rand mit Erdbeerscheiben belegen.
5. Damit diese tolle Rosenform entsteht, muss der erste Streifen fest eingerollt und die weiteren Streifen drumherum gerollt werden.

### Zutaten



#### Für den Teig:

- 60g **GOLDSTEIG Butter**
- 3 EL Zucker
- 250g Mehl
- 720 ml Milch

#### Für die Creme:

- 220g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 3 EL Zucker
- 80 ml Sahne

#### Für die Füllung:

- 150g Erdbeeren