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