

Zutaten:

- ☺ 250g Mascarpone
- ☺ 1 Liter Milch
- ☺ 1 Becher saure Sahne
- ☺ Mehl
- ☺ Zucker
- ☺ Zitronensaft
- ☺ Pistazien gehackt



**Kochen ist Liebe...
100 g Liebe
1 Prise Leidenschaft
1 Esslöffel Zeit
3 Pfund Geschmacksknospen
1 Becher geschärfte Sinne
50 g Muße**

Zubereitung:

- Vollmilch aufkochen, dann saure Sahne hinzu und etwas Essig; wenn die Milch + Sahne geronnen sind und sie sich abgesetzt haben, durch ein Sieb gießen – es bleibt der Käse über. In den Käse Mascarpone einrühren – etwas Rosenwasser dazu und ca. 5 Minuten ruhen lassen.
- 1 Glas Mehl + ½ Glas Milch + 1 Glas warmes Wasser + 1 EL Zucker + 1 gehäufte Teelöffel Backpulver + 1 Prise Salz -> mixen
- 2 Becher Zucker, 1 Becher Wasser aufkochen + 1 Teelöffel Zitronensaft, wenn es etwas eingedickt ist 1 EL Rosenwasser + abkühlen lassen
- Mit dem Teig kleine Pfannkuchen formen (ca. 5cm Durchmesser) und von nur 1 Seite goldbraun backen
- Die Pfannkuchen zu einer kleinen Tüte formen, mit der Käsefüllung füllen und mit Pistazien dekorieren