

Crêpes mit Obst



Zutaten für 4 Portionen:

Für die Crêpes

100 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 EL	Vanillezucker
100 ml	Milch
2	Eier
100 ml	Mineralwasser
2 EL	flüssige Butter
	Butter zum Braten

Außerdem

300 g	Erdbeeren
300 g	Blaubeeren
3 EL	Puderzucker
1 EL	Zitronensaft
250 g	Quark

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz, Vanillezucker und der Milch glatt rühren. Die Eier, das Mineralwasser und die Butter vorsichtig unterheben, so dass der Teig nicht allzu zähflüssig wird. Nach Bedarf noch ein wenig Milch zufügen. Ungefähr 20-30 Minuten ruhen lassen.

Die Beeren waschen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Puderzucker und Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb streichen und mit dem Quark vermengen. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.

Zusammen mit den klein geschnittenen Erdbeeren und den Blaubeeren auf Tellern auf dem Erdbeerquark verteilen.

Vier Crêpes nacheinander in jeweils etwas heißer Butter goldbraun ausbacken. Je Seite ca. 1 Minute am besten in einer beschichteten Pfanne oder in unserer RÖSLE Crêpespfanne. Zusammenfallen und mit den Beeren servieren.