

Crepes

mit frischem Erdbeerquark gefüllt



Für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten für den Teig

- 4 Eier
- 125 gr. Mehl
- 200 ml Milch
- Zucker nach Geschmack

Zubereitung

Zuerst werden die Eier mit dem Mehl vermischt und anschließend Milch und Zucker dazugegeben. Dünne Crepes backen.

Zutaten für die Füllung

- 1 Schälchen Erdbeeren
- 250 gr. Quark
- Zucker nach Geschmack
- 2 cl Himbeergeist(entspricht einem Schnapsglas)
- 2 Eigelb und 2 Eiweiß

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Quark, Zucker, Eigelb und Himbeergeist verrühren und die Erdbeeren dazugeben. Eiweiß schlagen und unter die Masse heben. Die Crepes mit der Erdbeer-Quarkmasse füllen und auf einem schön garnierten Teller anrichten.

Unser Tipp



Eine Sternfrucht (Karambola) eignet sich gut zum Garnieren.

