



Crêpes mit Walnussquark und Obst



Zubereitung:

1. Mehl, Eier, Milch, Zucker, Crème fraîche und die Prise Salz in eine Schüssel geben. Aus den Zutaten einen Teig rühren und 20 Minuten stehen lassen. Inzwischen für die Füllung die Beeren, gehackte Walnüsse und Quark mischen und Belieben mit Honig süßen.

2. Die Crêpes in einer heißen Eisenpfanne (ca. 24 cm Durchmesser) von beiden Seiten goldbraun backen. Füllung auf die etwas abgekühlten Teigplättchen geben und die Crêpes zu Tüten zusammen falten. Mit Minze garniert sofort servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Teig für 8 Crêpes:

- 150 g Mehl
- 2 Eier
- ¼ l Milch
- 30 g Zucker
- 1 EL Crème fraîche
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 200 g gemischte Beeren (frisch oder TK)
(Variation: rote und grüne Weintrauben,
Orangenspalten, Apfelspalten)
- 200 g kalifornische Walnüsse
- 200 g Quark
- Honig