

## Crêpes mit Himbeerquark



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten

RUHEN LASSEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen / 8-10 Stück

#### CRÊPES

1,5 dl Milchwasser

3 Eier

2 TL Zucker

¼ TL Salz

80 g Mehl

30 g Butter, flüssig, ausgekühlt

Ca. 1 EL Bratbutter

#### FÜLLUNG

250 g Magerquark

100 g Frischkäse nature

2-3 EL Puderzucker

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft

1,25 dl Vollrahm, steif geschlagen

300 g tiefgekühlte Himbeeren, aufgetaut, leicht zerdrückt

Puderzucker zum Bestäuben

150 g tiefgekühlte Himbeeren, angetaut, zum Garnieren

Minzeblättchen zum Garnieren

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

#### CRÊPES

Milchwasser, Eier, Zucker und Salz verrühren. Mehl damit anrühren, glatt rühren. Butter daruntermischen, zugedeckt

30 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig portionenweise in der heissen Bratbutter 8-10 dünne Crêpes ausbacken, warm stellen.

#### FÜLLUNG

Quark, Frischkäse, Puderzucker, Zitronenschale und -saft glatt rühren. Schlagrahm und Beeren darunterziehen.

#### FERTIGSTELLEN

Crêpes mit Füllung bestreichen, aufrollen. Mit Puderzucker bestäuben, garnieren, sofort servieren.

#### Tipp