



## ERDBEER-CRÊPES MIT SAHNEQUARK

### Zutaten:

Für ca. 9 Stück

Für den Teig:

250 g Mehl

50 g Zucker

1/4 TL Zimt

1/2 TL Vanillezucker

2 Eier

450 ml Milch

30 g geschmolzene Butter

Für die Füllung:

250 g Sahnequark

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

500 g Erdbeeren

Puderzucker

Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen. Quark mit Vanillezucker verrühren. Die Sahne nach und nach unter den Quark heben. Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und in feine Scheiben schneiden.

Für den Teig Mehl, Zucker, Zimt und Vanillezucker vermengen. Mit den restlichen Zutaten (Eier, Milch, Butter) mit dem Schneebesen eines Rührgerätes zu einem homogenen Teig verrühren.

Mit etwas Butter in einer beschichteten Pfanne oder auf einer Crêpesplatte dünne Crêpes backen. Eine Hälfte der Crêpes mit etwas Sahnequark bestreichen, mit ein paar Erdbeeren belegen und 2x zusammenfalten. Mit Puderzucker bestäuben.