

Rezept

Crêpes mit Himbeersauce

Ein Rezept von Crêpes mit Himbeersauce, am 23.04.2024

Zutaten

1/8 l Milch	1 EL Zucker
25 g Butter	1 Ei
1 Eigelb	1 Prise Salz
75 g Mehl	ca. 50 g Butter zum Braten
150 g Himbeeren	1 TL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Milch mit dem Zucker erwärmen, Butter darin schmelzen lassen. Ei, Eigelb und Salz verquirlen. Abwechselnd Mehl und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. 1 Std. ruhen lassen.
2. In einer großen Pfanne oder in einer Crêpespfanne pro Crêpe etwas Butter erhitzen. Ein Viertel von dem Teig dazugeben und ca. 1 Min. auf jeder Seite zartbraun backen. Übrigen Teig ebenso verarbeiten. Die Crêpes warm halten.
3. Einige Himbeeren beiseite legen, die restlichen mit Puderzucker pürieren. Crêpes zusammenfalten, mit Himbeersauce und Beeren anrichten.