

Rezept

Crêpes mit Kirschjoghurt

Ein Rezept von Crêpes mit Kirschjoghurt, am 26.04.2024

Zutaten

250 ml Milch (3,8 % Fett)	150 g Vollkornmehl
1 Ei	200 g Sauerkirschen
50 g Sahne	50 g Zucker
100 g milder Joghurt (3,8 % Fett)	Butter oder Butterschmalz zum Ausbacken
Puderrucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Für den Crêpesteig die Milch, das Mehl und das Ei mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren und den Teig ca. 15 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Sauerkirschen waschen und entsteinen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und anschließend den Joghurt unterheben. Die Kirschen vorsichtig unter die Joghurtsahne mischen.
3. In einer Pfanne etwas Butter oder Butterschmalz bei starker Hitze zerlassen. Je 1 mittelgroße Kelle Teig in die Pfanne geben, glatt streichen und den Crêpe von beiden Seiten goldbraun backen. Die Crêpes mit Kirschjoghurt füllen, zusammenklappen und mit etwas Puderrucker bestäubt sofort servieren.