Rezept

Crespelle mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Ein Rezept von Crespelle mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, am 08.10.2026

Zutaten

30 g	Butter
	Salz
200 ml	Milch
50 g	Ricotta (italienischer Frischkäse)
300 g	Rhabarber
1	Zitrone
50 g	Puderzucker
150 g	Mehl
1 EL	Zucker
3	Eier
1 TL	abgeriebene Bio-Orangenschale
300 g	Erdbeeren
150 ml	roter Fruchtsaft (z.B. Kirschsaft)
	Fett zum Backen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal, 16 g F, 13 g EW, 59 g KH

Zubereitung

1. Die Butter zerlassen. Das Mehl mit 1 Prise Salz und Zucker mischen und mit der Milch glatt rühren. Die Eier trennen, die Eigelbe mit Ricotta, Orangenschale und zerlassener Butter unter den Teig rühren. Teig zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen den Rhabarber putzen und die Fäden abziehen, die Stangen waschen und schräg in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Die Zitrone auspressen. Den roten Fruchtsaft mit Zitronensaft und Puderzucker aufkochen. Den Rhabarber dazugeben und ca. 4 Min. köcheln lassen. Die Erdbeeren hinzufügen und alles gut vermischen.

3. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Den Teig durchrühren und den Eischnee unterheben. Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben, verteilen und backen. Auf diese Weise nacheinander 8 goldbraune Pfannkuchen backen. Fertige Pfannkuchen im Backofen bei 80° warm halten. Die Crespelle mit dem Erdbeer-Rhabarber-Kompott servieren.