

Rezept

Erdbeercreme-Füllung für Pfannkuchen

Ein Rezept von Erdbeercreme-Füllung für Pfannkuchen, am 17.04.2024

Zutaten

400 g Erdbeeren (frisch oder TK)	60 g Puderzucker
1 TL frisch gepresster Zitronensaft	1 Päckchen Instant-Vanillesaucen-Pulver
100 g Mascarpone	100 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen, TK-Beeren auftauen. Die Hälfte der Beeren grob zerschneiden, den Rest vierteln. Grob zerschnittene Beeren mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren, Saucenpulver gründlich unterrühren, bzw. kurz mitpürieren. Das Püree mit Mascarpone verrühren.
2. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Zum Anrichten die Creme auf eine Pfannkuchenhälfte geben, Beerenviertel darüberstreuen und Pfannkuchen darüber zusammenklappen.