Rezept

Gefüllte Espresso-Crêpes

Ein Rezept von Gefüllte Espresso-Crêpes, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	Mehl
200 ml	Milch
150 g	Quark (20 % Fett9
2 EL	Zucker
ca. 2 EL	Butter
1	Ei
50 ml	starker Espresso
150 g	Naturjoghurt
150 g	Sauerkirschen
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen als Hauptgericht, für 4 als Dessert | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Ei, der Milch und dem Espresso verrühren. Den Teig ca. 5 Min. quellen lassen. Inzwischen den Quark mit dem Joghurt und dem Zucker gründlich verrühren. Die Kirschen waschen, entsteinen und unter die Quark-Joghurt-Mischung rühren.

2. Aus dem Teig nach und nach in ganz wenig Butter in einer beschichteten Pfanne dünne Crêpes backen. Mit der Quark-Joghurt-Creme bestreichen und aufrollen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.