

Buttermilchcrêpes mit Kirschquark

Erfrischendes Frühstück, süße Hauptspeise oder leichter Snack.

Buttermilchcrêpes mit Kirschquark passen sehr gut zu einem erfrischenden Frühstück, als süße Hauptspeise oder einfach als ein leichter Snack, wann immer man Lust darauf hat. Durch die Buttermilch werden die Crêpes besonders leicht und schmecken frisch. Zu den Crêpes passen aber auch noch viele andere süße Zutaten.

Zutaten

- FÜR DEN TEIG:
- 60 g Weizenmehl
- 1/8 l Buttermilch
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 4 EL Mineralwasser
- 2 EL Rapsöl
- FÜR DEN QUARK:
- 100 g Magerquark
- 50 g fettarmer Frischkäse
- 1-2 EL Mineralwasser
- 1-2 EL Ahornsirup
- 150 g Kirschen oder 120 g Schattenmorellen aus dem Glas

Zubereitung

- Für den Teig Mehl, Buttermilch und Salz glatt rühren. Ei und Mineralwasser verquirlen und unterrühren.
- Eine erhitzte, beschichtete Pfanne mit ½ EL Rapsöl einfetten. Eine Kelle Teig an den Rand in die Pfanne geben und die Pfanne so schwenken, dass sich der Teig gleichmäßig dünn auf dem Boden verteilt. Nacheinander im restlichen Öl vier dünne Crêpes backen.
- Magerquark, Frischkäse, Mineralwasser und Ahornsirup verrühren. Entsteinte Kirschen unterheben.
- Crêpes mit Kirschquark anrichten und direkt servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/buttermilchcrepes-kirschquark/>