



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Crepes mit Quark und Beeren

(6 Stück, 24 cm Ø)

Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g 500 ml 50 g 3 1 TL 75 g 1 Prise	Mehl Milch Zucker Eier Vanilleextrakt Zerlassene Butter Salz	Das Mehl zusammen mit dem Zucker und der Prise Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Die Milch mit dem Vanilleextrakt und den Eiern in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren. Eine Kuhle in die Mehlmischung drücken, die Hälfte der Milchmischung hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Die restliche Flüssigkeit hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Ganz zum Schluss die zerlassene Butter unterrühren und den Teig abgedeckt für mind. 30 Minuten quellen lassen.
300 g 45 g 1 TL $\frac{1}{2}$ 100 g	Quark 20 % Puderzucker Vanilleextrakt Zitrone, Abrieb davon Schlagsahne	Für die Creme den Quark zusammen mit dem Puderzucker, dem Vanilleextrakt sowie dem Abrieb der Zitrone in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät glattrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Creme abgedeckt im Kühlschrank lagern.
Etwas	Butterschmalz	Die Crêpes ausbacken. Dazu etwas Butterschmalz in eine beschichtete Pfanne geben, zerlassen und je nach Größe der Pfanne und gewünschter Stärke der Crêpes etwa 1 Suppenkelle des Teigs darin bei mittlerer Hitze ausbacken. So viele Crêpes ausbacken, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Crêpes abkühlen lassen.
		Anschließend immer einen auf einen Teller legen, etwa einen guten Esslöffel der Creme darauf geben und auf einer Hälfte des Crêpes verstreichen. Die nicht bestrichene Hälfte über die Quarkschicht legen, nochmals in der Mitte falten und auf einen Teller geben.
500 g	Frische Beeren	Die Crêpes nun mit Puderzucker bestäuben und mit frischen Beeren servieren.
		Dazu passt eine Kugel Schoko- oder Vanilleeis.