

Crespelle (Pfannkuchen-Röllchen) mit Vanillequark und Erdbeermark

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Diese Pfannkuchen Röllchen “Crespelle” sind schnell und unkompliziert umgesetzt. Lecker fruchtig mit Erdbeermark und sahnig mit Vanillequark

Zutaten

- 80 g Mehl
- 175 ml Milch
- 2 ganze Eier
- 4 EL Mineralwasser
- 1 Prise Salz
- 1/2 EL Zucker
- Etwas Butter
- Für die Füllung:
- 100 g Erdbeeren, geputzt, gewaschen.
- 250 g Magerquark
- 1 Päckchen Vanille - Zucker
- 2 El Zucker
- 150 g geschlagene Sahne
- 1 Tütchen Sahnesteif
- Etwas Zitronenabrieb
- Etwas frische Zitronenmelisse in feinen Streifen zur Garnitur
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit dem Salz, ½ El Zucker, den Eiern und der Milch mit dem Mineralwasser glatt -klümpchenfrei verrühren, etwas Quellen lassen. Nacheinander in einer beschichteten Pfanne mit wenig Butter 4 dünne Crepes ausbacken, nebeneinander auslegen, etwas abkühlen lassen.

Schritt2

Mit dem Stabmixer die Erdbeeren, Zucker und 1 Tütchen Vanillezucker, Zitronensaft - und Abrieb pürieren, Sahnesteif verrühren. (Dann setzt sich nichts ab)

Schritt3

Den Quark mit dem Zucker, 1 Tütchen Vanillezucker, Zitronenabrieb und Saft verrühren und die geschlagene Sahne unter heben.

Schritt4

In die Pfannkuchenmitte einen ordentlichen Streifen legen, aufrollen, vorn und hinten kappen, in 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Einen gekühlten Dessertteller mit dem Erdbeerpüree „ ausspiegeln“ und jeweils 3 Crespelle anrichten; mit Puderzucker bestäuben und mit Melisseblättchen garniert, servieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** erdbeeren, Magerquark, Mineralwasser, zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crespelle-pfannkuchen-roellchen-mit-vanillequark-und-erdbeermark/>