

Pistazien Erdbeeren/Crepes



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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' : '' });
```

Jahreszeitlich, bunt, stimmig, einfach frisch und lecker

Zutaten

- Für die Crepes:
- 100 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 150 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
- 30 g gehackte Pistazien
- 1 Prise Salz, 1 Tl Zucker
- Etwas Butter
- Für die Füllung:

- 400 g vollreife Freiland Erdbeeren
- Mark 1 ausgekratzten Vanillestange
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Tl Zitronensaft
- Zucker nach Geschmack und Reifezustand
- Etwas Staubzucker zum bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Der Crepe Teig.

Schritt2

Die Eier mit dem Zucker, einer Prise Salz und der Milch zunächst verrühren, dann das Mineralwasser dazu geben.

Schritt3

Einen schlanken Crepe Teig herstellen, die Pistazien und das Vanillemark dazu geben.

Schritt4

Wenig Pistazien - Crepeteig in eine heiße Stielpfanne mit etwas Butter in die Mitte geben.

Schritt5

Die Pfanne drehen und schwenken, dass sich der Teig dünn und gleichmäßig verteilt. Von beiden Seiten ca. 1 - 2 min. ohne viel Farbe nehmen zu lassen, backen.

Schritt6

Die Erdbeeren von der Blüte befreien, waschen .

Schritt7

150 g weniger schöne Beeren mit Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und Saft pürrieren, den großen Rest vierteln und mit diesem Erdbeer Pürrée marinieren.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Crepes „üppig“ mit den Erdbeeren füllen, überklappen und etwas Staubzucker darüber geben.

Schritt10

Gern ergänze ich Alles mit einer Kugel Vanilleeis.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** crepes, erdbeeren, jahreszeitlich, pistazien, stimmig, vanille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pistazien-crepes-mit-marinierten-erdbeeren/>