

Gefüllte Crêpes

Zubereitung: 40 Minuten

Ruhezeit: ca. 30 Minuten

Für 8 Portionen

250 g Dinkelmehl (Type 630

1 Prise Salz

70 g Zucker

4 Eier

50 g geschmolzene Butter

und Butter zum Braten

450 ml Milch

250 g Erdbeeren

80 g Schokoraspel

½ Zitrone (Bio)

200 g griechischer Joghurt

(10 % Fett)

200 g Schlagsahne

Puderzucker zum Bestäuben



Foto: www.pixabay.de

Das Mehl in eine Schüssel geben. Salz, 20g Zucker, Eier und flüssige Butter unterrühren. Nach und nach die Milch unterrühren. Dann Teig ca. 30 Minuten quellen lassen. Inzwischen die Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen, putzen und würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen, 1 Kelle Teig hineingeben. Pfanne schwenken, sodass der Teig dünn verteilt wird, mit 1-2 EL Schokoraspeln bestreuen und Crêpe ausbacken. Fortfahren, bis aller Teig verbraucht ist. Zitrone heiß waschen und trockenreiben. Schale fein abtreiben, Frucht auspressen. Joghurt mit Zitronenschale, -saft und restlichem Zucker (50 g) glattrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Dann übrige Schokoraspel und Erdbeerwürfel unterheben. Crêpes mit der Erdbeersahne füllen, einrollen und mit Puderzucker bestäubt servieren.