

## Crêpes mit Quarkfüllung und Beeren

Für 8 Personen

Pro Person ca. 1160 kJ (280kcal)

Vorbereitungszeit ca. 30 Min.

(+ evtl. Auftauzeit)

Zubereitungszeit ca. 30 Min.



## Crêpes mit Quarkfüllung und Beeren

### Fruchtpüree:

400 g frische Beeren (Him-, Brom-, Heidelbeeren)  
oder 420 g tiefgekühlte Beeren  
30 g Puderzucker (3 EL)

### Füllung:

30 g Butter (2 EL)  
50 g Zucker  
2 frische Eier  
250 g Magerquark  
2 EL Dessert Express Vanille (25 g)  
1 Zitrone (Schale + 2 EL Saft)  
1 Prise Salz

1 Beutel **oetker** Crêpes 200 g  
4 dl Vollmilch  
2 EL Bratbutter (30 g)

**1** Die Beeren erlesen, kalt abspülen (gefrorene Beeren antauen) 2/3 der Beeren pürieren, evtl. durch Sieb streichen.

**2** Das Beerenpüree mit 2 EL Puderzucker vermischen, kaltstellen.

**3** Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren.

**4** Die Eier teilen, die beiden Eigelbe zufügen, gut verrühren.

**5** Den Quark, das Vanillepulver und Zitronenschale und -Saft zugeben, alles mischen.

**6** Die beiden Eiweiss mit dem Salz zu Schnee schlagen und unter die Füllung ziehen, kaltstellen.

**7** In einer Bratpfanne mit wenig Butter 24 dünne, kleine Crêpes backen.

**8** Auf 8 Dessertteller das Fruchtpüree verteilen.

**9** Crêpes einschneiden, zu Rosetten formen, mit der Quarkmasse füllen, je drei kleine Crêpes auf dem Fruchtpüree anrichten.

**10** Mit den restlichen Beeren garnieren und mit wenig Puderzucker bestäuben.