

erdbeerig gefüllte Crepes "Verpoorten-Erdbeer-Crepes"

Zutaten

für 8 Eierlikör-Erdbeer-Crêpes:

50 g Butter

2 Eier

150 g Instantmehl

200 ml Milch

1 Prise Salz

250 g Erdbeeren

200 g Schmand

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Butter zum Braten



Zubereitung

Aus weicher Butter, Eier, Mehl, Milch und Salz einen flüssigen homogenen Teig anrühren. Dafür eignet sich am besten Instantmehl, ansonsten geht auch normales Weizenmehl. Den Teig für eine knappe Stunde quellen lassen. Währenddessen Schmand und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander vermischen und die Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Bei mittlerer Hitze in der Pfanne Butter schmelzen, die Teigmenge so wählen, dass dünne Crêpes entstehen und diese von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Den Crêpe zur Hälfte mit der Eierlikör-Schmand-Mischung bestreichen und die Erdbeerscheiben darauf verteilen.

[Link zum Rezept: erdbeerig gefüllte Crepes "Verpoorten-Erdbeer-Crepes"](#)