

Süße Rote Rüben Crêpes

mit Vanillecreme und Beeren

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Für den Teig:

- 200 g Dinkelmehl
- 300 ml Rote Rüben Saft
- 2 Bio Eier
- 1 EL Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz
- Butter zum Ausbacken

Füllung:

- 250 g Schlagobers
- 150 g cremiges Naturjoghurt/griechisches Joghurt
- 2 EL Staubzucker
- 1/3 Bourbon-Vanille, gemahlen
- Je 200 g Heidelbeeren, Himbeeren oder Erdbeeren

Zubereitung

- Für den Teig das Mehl mit dem Rote Rüben Saft glatt rühren. Eier, Zucker und Salz gut unterrühren. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze nacheinander Crêpes ausbacken – je Crêpe einen kleinen Schöpfer Teig in die Pfanne geben. Die ausgebackenen Crêpes stapeln und auskühlen lassen.
- Für die Creme Schlagobers cremig steif schlagen. Joghurt, Zucker und Vanille unterrühren.
- Die Crêpes mit je 2 EL der Creme bestreichen und mit ein paar Beeren bestreuen, die gefüllten Crêpes zusammenfalten und servieren.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

