Heidelbeer-Joghurt-Crêpes

4 PERSONEN | 40 MIN | SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 2 Eier
- 250 ml Unsere Haltbare Vollmilch
- Salz
- Mineralwasser
- 100 g Mehl
- 200 g Unser Klassischer Waldfrucht
- 100 g Heidelbeeren
- Unsere Butter
- frische Minze

ZUBEREITUNG

1. Die Eier, Unsere Haltbare Vollmilch, 1 Schuss Mineralwasser und 1 Prise Salz verrühren. Das Mehl nach und nach unterrühren und den Teig 10 Minuten quellen lassen. In einer Pfanne etwas Unsere Butter schmelzen und 1/8 des Teiges darin unter Wenden ausbacken. Aus dem restlichen Teig sieben weitere Pfannkuchen backen.

2. Die Crêpes großzügig mit jeweils 1 – 2 EL Unser Klassischer Waldfrucht Joghurt bestreichen. Einige Heidelbeeren darauf verteilen und zusammenrollen. Auf vier Teller je zwei gefüllte Crêpes platzieren und mit Heidelbeeren und etwas Minze garnieren.