

Rezept

Crespelle mit Himbeeren

Ein Rezept von Crespelle mit Himbeeren, am 18.07.2024

Zutaten

150 g Mehl	Salz
Backpulver	200 ml Milch
100 ml Mineralwasser	3 Eier
1 EL Butterschmalz	400 g Himbeeren
50 g Puderzucker	2 EL Himbeergeist
$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	1 Zweig Minze
250 g Ricotta	50 g Zucker
1 Eigelb	2 EL Butter
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit je 1 Prise Salz und Backpulver mischen. Milch, Mineralwasser und 2 Eier mit dem Schneebesen gründlich unterrühren. Den ziemlich flüssigen Teig etwa 30 Min. quellen lassen.
2. In einer Pfanne 1 TL Butterschmalz zerlassen. Mit einer Schöpfkelle Teig in die Pfanne gießen und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig darin verteilen. Bei mittlerer Hitze etwa 1 Min. backen, umdrehen und noch 1 Min. backen. Auf diese Weise nach und nach etwa 8 Pfannkuchen backen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine flache ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Himbeeren verlesen, aber nicht waschen. Die Beeren mit Puderzucker und nach Belieben Himbeergeist mischen. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
4. Den Ricotta mit dem Zucker, dem restlichen Ei und dem Eigelb verrühren. Zitronenschale und Minze untermischen, die Himbeeren vorsichtig unterheben.
5. Die Mischung auf den Pfannkuchen verstreichen, die Pfannkuchen aufrollen und nebeneinander in die Form setzen. Butter in Flöckchen schneiden und darauf verteilen. Die Crespelle im Ofen (Mitte) etwa 30 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind.