

Crêpes mit Rotwein-Kirschen und Quark-Creme

Für zwei Personen

250 g Sauerkirschen	125 g Magerquark	75 g Mehl
2 Eier	1 EL Speisestärke	125 ml Milch
125 ml halbtrockener Rotwein	2 EL Mineralwasser	1 Pck. Vanillezucker
1 Zweig Minze	2 EL Butterschmalz	1 Msp. Salz

Das Mehl mit den Eiern und der Milch sowie einer Prise Salz in einer Schüssel verrühren und den Teig etwa zehn Minuten quellen lassen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Den Rotwein und die Kirschen in einem Topf erhitzen. Die Stärke mit 1 des Kirschsafte vermengen, ebenfalls in den Topf geben und das Ganze etwa fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend bei geringer Hitze warm halten. Den Quark und das Mineralwasser cremig rühren und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und vier dünne Crepes ausbacken. Anschließend die Crepes zweimal falten. Die Crepes mit dem Quark und den Kirschen auf Tellern anrichten und mit der Minze garnieren.

Michaela Röhrle am 18. Januar 2011