

## Crêpe mit Topfen-Waldfrucht gefüllt

### Für zwei Personen

250 g TK-Waldbeeren	100 g Beeren der Saison	250 g Quark, 45%
5 Eier	1 Vanilleschote	2 EL Akazienhonig
200 g Mehl	150 ml Sahne	20 ml Himbeergeist
Butter, Puderzucker	Salz, Mandelblättchen	

Aus dem Mehl, Eiern und einer Prise Salz einen Teig herstellen. Für die Füllung den Quark mit dem Mark der Vanilleschote, Akazienhonig und Himbeergeist verrühren. Die Sahne steif schlagen und mit den frischen Früchten unter den Quark heben. Die gefrorenen Früchte pürieren, in ein Gefäß füllen und in den Tiefkühler geben. Wenn die Masse durchgefroren ist, aus dem Sorbet Nocken formen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig ausbacken. Anschließend mit der Quark-Masse füllen, zusammenklappen und mit Puderzucker garnieren und mit dem Sorbet servieren.

Johanna Labitzke-Fritsch am 08. Mai 2013