

Crêpes mit Erdbeer- Rhabarber-Sauce



- ✿ 2 Eier
- ✿ 225 ml Milch
- ✿ 100 ml kohensäurehaltiges Mineralwasser
- ✿ 1 EL Honig
- ✿ 1 Prise Salz
- ✿ Schokogenuss oder Schokoclassic von bioladen*
- ✿ Fett zum Backen
- ✿ 500 g Rhabarber
- ✿ 200 g Erdbeeren
- ✿ 2 EL Vanillezucker
- ✿ 1/4 TL Kardamompulver

Für 10 à 12 Stück. Für den Crêpes-Teig Eier in eine Schüssel geben. Milch, Wasser, Honig und Salz zufügen. Alles mit dem Handmixer gut verrühren und dabei das Mehl esslöffelweise dazu geben. Dann 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

Für das Kompott den Rhabarber putzen, die Stängel je nach Dicke in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen und entstielen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren, den Rest je nach Größe halbieren oder vierteln. Rhabarber, Erdbeerpüree, Vanillezucker und Kardamompulver bei niedriger Hitze kochen, bis der Rhabarber knapp weich ist. Etwas abkühlen lassen, die restlichen Erdbeeren beifügen.

In einer kleinen, beschichteten Pfanne wenig Fett heiß werden lassen. So wenig Teig wie möglich in die Pfanne geben, den Teig verlaufen lassen. Überschüssiger Teig kann aus der Pfanne wieder ausgeschwenkt werden. Den Crêpes backen, bis die Oberfläche Blasen wirft. Die Crêpes wenden, fertig backen und warm stellen, bis alle gebacken sind. Die Crêpes dünn mit Schokogenuss oder Schokoclassic bestreichen und zu Hörnchen zusammenlegen. 2-3 Crêpes auf einen Teller legen, etwas Schokogenuss darüber träufeln. Rhabarber- Erdbeerkompott auf den Teller geben.

**GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM NACH-
KOCHEN WÜNSCHT DAS GRÜNKÄPPCHEN**