



KÜHLE DINKELCRÊPES MIT RHABARBER-WHIP, HIMBEEREN UND ERDBEEREN VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



30



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTION

250 ml Milch

3 Ei(er)

70 g Dinkelmehl

Agavendicksaft

RHABARBER-WHIP

300 g Rhabarber, frisch

1 Zitrone(n), Saft davon

Mark von 1 Vanilleschote

100 ml Agavendicksaft

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

GARNITUR

Erdbeeren

Agavendicksaft

Schmand [Saurer Rahm]

Mark von 1 Vanilleschote

Himbeere(n)

Minze

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für die Crêpes vermischen, glatt rühren und in einer Pfanne ausbacken.
2. Alle Zutaten für das Rhabarber-Whip (bis auf QimiQ Whip) verkochen, mixen und passieren. Das QimiQ Whip aufschlagen, mit dem Rhabarbermark vermengen und in die Dinkelcrêpes einfüllen.
3. Zum Garnieren die Erdbeeren schneiden und mit etwas Agavendicksaft süßen, danach den Sauerrahm mit der ausgekratzten Vanilleschote aufmixen und gemeinsam mit den frischen Beeren und der Minze am Teller anrichten.