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.