



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



QimiQ AVANTAGES

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



30



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTION

250 ml Lait

3 Œuf(s)

70 g Dinkelmehl_Farine d'épeautre

Agavendicksaft

RHABARBER-WHIP

300 g Rhabarber, frisch

1 Citron(s), le jus

Mark von 1 Vanilleschote

100 ml Agavendicksaft

250 g

GARNITUR

Fraises

Agavendicksaft

Sauerrahm

Mark von 1 Vanilleschote

Framboise(s)

Menthe

PRÉPARATION

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.