



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



## QimiQ BENEFITS

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



30



easy

## INGREDIENTS FOR 4 PORTION

250 ml Milk

3 Egg(s)

70 g Spelt flour

Agavendicksaft

## RHABARBER-WHIP

300 g Rhubarb, fresh

1 Lemon(s), juice only

Pulp from 1 vanilla pod

100 ml Agavendicksaft

250 g QimiQ Whip

## GARNITUR

Strawberries

Agavendicksaft

Heavy sour cream

Pulp from 1 vanilla pod

Raspberries

Mint

## METHOD

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.