

Crêpes mit Pilzschaum

Zutaten für 4 Portionen

Teig:

2 Eier

3,5 dl Milch

70 g Mehl

je 1/2 Orange und Zitrone,

nur die Schale

1 TL Zucker

1 Prise Salz

etwas Öl zum Backen

Füllung:

2,5 dl Rahm

1 Prise Zucker

200 g Pilzkonfitüre

Æ

Für den Teig die Eier mit der Milch aufschlagen. Mehl dazu geben und gut durchrühren. Schale der Orange und Zitrone raffeln, zusammen mit Zucker und Salz unter die Masse rühren. Mit diesem Teig in einer heißen Pfanne in wenig Öl 4 Crêpes ausbacken. Auskühlen lassen

Für die Füllung den Rahm mit einer Prise Zucker steif schlagen. Die Pilzkonfitüre darunter mischen. Auf die Crêpes verteilen, einrollen und nach Belieben mit etwas Pilzkonfitüre verzieren.

Der Pilzschaum kann mit einem Hauch Kirsch oder Grand Marnier parfümiert werden.

