

# Crêpes mit flambierten Erdbeeren



Zutaten für 10-12 Personen:

- 300 g Mehl
- 5 dl Milch
- 6 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Beutel Vanillezucker
- 1 kg Erdbeeren (küchenfertig geputzt und gewaschen)
- 200 g Mascarpone
- Butter zum Backen
- Saft von 1 Zitrone
- etwas frisch gemahlener Pfeffer
- 4 cl Grand Marnier
- 2 EL Zucker
- 1 geriebene Orange- oder Mandarinschale

Zubereitung:

Für den Crêpe-Teig die Eier trennen.

Die Milch mit dem Mehl und den Eidottern sowie einer Prise Vanillezucker verrühren.

Die Eiweisse mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.

In einer Bratpfanne in Butter etwas Crêpe-Teig eingiessen und nach und nach beidseitig goldgelbe Crêpes backen.

Die Erdbeeren vierteln und die Hälfte davon mit dem Rest Vanillezucker, dem Zitronensaft und dem Mascarpone verrühren.

Auf die gebackenen Crêpes streichen und diese einrollen.

Etwas Butter in einer Pfanne leicht bräunen, Zucker zugeben und die restlichen Erdbeeren durchschwenken.

Gemahlener Pfeffer beifügen und mit dem Grand Marnier flambieren.

Mit der Orangen- oder Mandarinschale abschmecken und die Crêpes auf den Erdbeeren anrichten.