



OVOMALTINE CRUNCHY-CRÊPES

Teig	
4	Eier
3 dl	Milch
1 dl	Wasser
180 g	Mehl
30 g	Ovomaltine Pulver
¼ TL	Salz
30 g	Butter, geschmolzen
Topping	
200 g	Ovo Crunchy Cream
500 g	Beeren (z.B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)
200 g	Quark

1. Mehl, Salz und Ovomaltine Pulver in einer Schüssel vermischen und anschliessend in der Mitte eine Mulde formen.
2. Eier, Wasser, Milch und die zerlassene Butter in einen Messbecher geben. Die Zutaten mit einem Schwingbesen so lang vermischen, bis eine einheitliche Masse entsteht.
3. Anschliessend die Flüssigkeit unter Rühren in die Mulde giessen und den Teig zu einer glatten Masse vermischen.
4. Den Teig abgedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.
5. Ein wenig Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Eine Kelle Teig in die Pfanne so verteile, bis der Boden der Pfanne komplett bedeckt ist. Wenn die Unterseite des Crêpes gebacken ist und sich leicht lösen lässt, den Crêpes drehen und von der anderen Seite fertig backen. Die fertigen Crêpes auf einem Teller stapeln.
6. Die Crêpes mit Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen und mit frischen Beeren füllen. Dazu passt Quark.

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten
Für 4 Personen / ca. 12 Stück



CRÊPES À L'OVO CRUNCHY CREAM

Pâte	
4	œufs
3 dl	de lait
1 dl	d'eau
180 g	de farine
30 g	de poudre Ovomaltine
¼ cc	de sel
30 g	de beurre, fondu
Nappage	
200 g	d'Ovomaltine Crunchy Cream
500 g	de baies (p. ex. fraises, myrtilles, framboises)
200 g	de séré

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et la poudre Ovomaltine et former un puits au milieu.
2. Verser les œufs, le lait et le beurre fondu dans un verre doseur. Mélanger les ingrédients à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
3. Verser ensuite la préparation liquide dans le puits tout en remuant puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Laisser reposer la pâte recouverte pendant env. 20 min.
5. Dans une poêle, faire chauffer un peu de beurre à feu moyen. Verser une louche de pâte dans la poêle et la répartir de façon homogène. Lorsque le dos de la crêpe est cuit et que celle-ci se retire facilement, la retourner et finir la cuisson de l'autre côté. Empiler les crêpes qui sont prêtes dans une assiette.
6. Tartiner les crêpes d'Ovomaltine Crunchy Cream et y ajouter les baies fraîches. Idéal avec du séré.

Temps de préparation:
env. 30 minutes
Pour 4 personnes / env. 12 pièces