

# Garniture pour les crêpes

## Crêpes-Fülle

Recette proposée par : Gérard CARDIN

Rezept vorgeschlagen von: Gérard CARDIN

### Ingrédients :

- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 200g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Zeste de citron
- 500g de fromage blanc égoutté
- 300g de raisins secs
- Un peu de maïzena

### Zutaten:

- 100g Butter
- 2 Eier
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zitronenschale
- 500g Quark
- 300g Rosinen
- 1 EL Maizena (nach Bedarf)



### Préparation de la recette :

1. Travailler le beurre en pommade
2. Mélanger progressivement avec les jaunes et le sucre, le sucre vanillé de façon à obtenir un mélange mousseux et homogène.
3. Ajouter le fromage blanc, le zeste, les raisins secs.
4. Battez les blancs en neige, les incorporer délicatement (avec la maïzena) à l'appareil.
5. Garnissez les crêpes froides de cet appareil, les replier en deux.
6. Les disposer sur une plaque à four et les cuire 15 à 20 min à 190°.

### Zubereitung:

1. Butter, Dotter, Zucker, Vanillezucker nach und nach mit Zitronenschale schaumig rühren.
2. Mit Quark und Weinbeeren verrühren. Dann wird der Eischnee untergehoben.
3. Die erkalteten Crêpes mit dieser Masse füllen, zur Hälfte zusammenklappen.
4. 15 bis 20 Min auf einem Backblech bei 190° backen.



Le Quark (fromage frais) en Allemagne est très égoutté, épais.  
En France le fromage blanc ou frais peut nécessiter un peu de maïzena pour cette préparation.