

REZEPT

Crêpes mit Himbeeren, Mascarpone und nutella®

Leicht

25 min



ZUTATEN

185 g Weizenmehl

2 Eier

240 ml Milch

240 ml kohensäurehaltiges Wasser

Prise Salz

Himbeeren (Menge nach Wunsch)

Mascarpone (1 Esslöffel pro Crêpe)

nutella® (15 g pro 1 Portion)



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!**

ZURBEREITUNG

- 1** Das Mehl in eine Schüssel geben. Milch, Sprudelwasser, Eier und eine Prise Salz hinzufügen. Eine Minute lang mixen, bis sich die Zutaten verbunden haben.
- 2** Die Crêpes in einer antihaftbeschichteten Pfanne von beiden Seiten anbraten.
- 3** Die Mascarpone auf jeden Crêpe streichen. Die Crêpes wie folgt rollen, zuerst zwei gegenüberliegende Kanten in die Mitte falten und dann das entstandene Rechteck aufrollen. Die Oberseite der Crêpes mit nutella[®] aus einer Konditorhülle verzieren und mit Himbeeren garnieren.

Teile, was dir gefällt

Poste ein Foto mit den Hashtags #worldnutelladay und #nutellarecipe und genieße dieses leckere Rezept mit nutella[®] mit den Liebsten.