

Feuerwehrcuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Pfannkuchen

Desserts

Spanien

3 Eier
100 ml Milch
100 ml Wasser
60 g Mehl
1 pn Salz
15 g Butter, geschmolzen
Fett für die Pfanne
Zucker
Gemahlener Zimt

* Füllung

200 g Queso fresco oder Hüttenkäse
200 ml Sahne
50 g Zucker
1 ts Abgeriebene Zitronenschale
Erdbeermarmelade

Eier, Milch, Wasser, Mehl, Salz und flüssige Butter gut verrühren. 30 Minuten ruhen lassen. Eine schwere Bratpfanne erhitzen. Mit Butter ausreiben. Mit 3 EL Teig einen dünne Film in die Pfanne gießen. Wenn er auf der einen Seite gebraten ist, umdrehen. Die Ränder werden etwas knusprig, aber die Crepes sollen nicht braun werden. Bevor man den nächsten Crepe macht, die Pfanne wieder einfetten. Man kann sie mit Zucker und Zimt bestäuben oder über der folgenden Füllung falten:

Den queso fresco oder Hüttenkäse verrühren, bis er cremig ist. Die Sahne schlagen, Zucker und Zitronenschale untermischen und unter den Frischkäse heben. Diese Mischung auf die Crepes geben, ein bißchen Marmelade darauf und wie einen Briefumschlag falten. Mit einem Medium Sherry Oloroso servieren.

*Quelle: LOOKOUT 10/97 Erfasst und übersetzt von Sylvia Mancini