



Honig-Crêpes mit Maracuja-Mascarpone

Zutaten:

Für den Teig (ca. 8 Crêpes):

125 g Mehl

250 ml Milch

3 Eier

1 Esslöffel Honig

1 Esslöffel Gerösteter Sesam

1 Teelöffel weiche Butter

1 Prise Salz

Für die Füllung:

150 g Mascarpone

1 Frische Maracuja

Saft einer halben Zitrone & etwas Abrieb

40 g Honig

Für die Garnitur:

1/2 Maracuja

4 bis 5 kleine Minzblätter

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter-schmalz dünn ausbacken.

Für die Füllung Mascarpone mit Honig, Zitronensaft und Zitronenabrieb glatt rühren und die frische Maracuja unterziehen. Die Crêpes damit bestreichen und zusammenlegen.

Mit Minzblättern, Sesam, der übrigen Maracuja und einigen Honigfäden garnieren.