



Menge 15 - 20 Spieße à 4 Schnecken



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

HIMBEER-CRÊPES-SCHNECKEN

Schnecken können die Franzosen besonders gut zubereiten – jedenfalls, wenn es um süße Crêpes mit einer Füllung aus Himbeeren geht. Très bon!



Zubereitung

- 1.** Himbeeren waschen, pürieren und 1 kg abwägen. Mark der Vanilleschote auskratzen.
- 2.** Himbeeren, Vanilleschote und -mark mit Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit Vanilleschote entfernen. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
- 3.** Für die Crêpes Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier mit Zucker und Butter schaumig rühren. Milch unter Rühren dazugeben. Mehl mit Salz mischen und unter Rühren dazugeben, damit keine Klümpchen entstehen.
- 4.** Teig portionsweise in einer Pfanne (ca. 21 cm Ø) mit etwas Butterschmalz zu dünnen Crêpes backen.
- 5.** Crêpes mit jeweils 2–3 TL Fruchtaufstrich bestreichen, eng zusammenrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Jeweils vier Schnecken auf einen Spieß stecken.
- 6.** Tipp: Die restlichen Gläser mit Fruchtaufstrich eignen sich ideal als kleines Mitbringsel oder Gastgeschenk!

Zutaten

Für die Füllung:

1 kg	Himbeeren (frisch oder tiefgefroren; vorbereitet gewogen)
1	Vanilleschote
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Für die Crêpes:

30 g	Butter
3	Eier (Größe M)
1 EL	Diamant Feinster Zucker
120 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Prise	Salz
	Butterschmalz zum Braten
	Holzspieße

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.