



## Camembert Crêpes

Vorspeise

### ZUTATEN

Teig:

200 g Dinkelmehl

250 ml Milch

70 ml Sprudelwasser

2 Eier

1/2 Päckchen Backpulver

Salz

Kokosöl

Belag:

150 g Blaubeeren

150 g Heinrichsthaler

Königlicher Camembert

1 Handvoll Pinienkerne,

Honig

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit einem Handrührgerät oder mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend einen Schuss Mineralwasser hinzufügen und erneut rühren.

Die Pinienkerne in eine Pfanne geben - ohne zusätzliches Fett! Dann bei mittlerer Hitze rösten. Dabei häufig wenden, da die Kerne leicht verbrennen. Sobald sie braun sind und kräftig duften, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Dann etwas Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und je Portion immer ein bis zwei Esslöffel hinzugeben. Bei mittlerer Hitze anbraten bis beiden Seiten goldgelb sind. So verfahren bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

Mit Blaubeeren, Heinrichsthaler Camembert, Honig und gerösteten Pinienkerne genießen.

### ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 25 min

### SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

*guten  
appetit!*