

# Crêpes mit Quark-Bananen-Füllung

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Crêpes:

1 Beutel Dr. Oetker Crêpes  
4 dl Milch  
2 EL Zucker  
20 g Butter

### Füllung:

250 g Magerquark  
2 EL Rahm  
2 EL Rohrzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Zitronensaft  
2 Stk. Bananen in Scheiben  
60 g Rosinen

### Garnitur:

3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

## 1 Crêpes:

Crêpes und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Zucker in den Teig rühren. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und 6 dünne Crêpes ausbacken. Warm stellen.

## 2 Füllung:

Magerquark, Rahm, Rohrzucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Bananen und Rosinen unter die Quarkmasse mischen. Jede Crêpe zur Hälfte mit der Quarkmasse belegen. Die unbelegte Hälfte auf die Füllung klappen und dann zu einem Dreieck zusammenklappen. So, dass eine Tasche entsteht.

## 3 Garnitur:

Schoko Späne darüberstreuen.