

# Crepe-Rouladen

(für 10 Crepes)

## Zutaten:

### Für den Teig:

3 Eier  
600 ml Milch  
300g Mehl

### Für die Füllung:

Marmelade (Menge nach Geschmack)  
400g Frischkäse  
200g Quark



## Zubereitung:

Die Eier mit der Milch verquirlen.

Das Mehl nach und nach in die Milch-Eier-Masse einrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Die Crepe bei nicht zu großer Hitze goldbraun braten, wenig Teig benutzen, so dass sie schön dünn werden, aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Marmelade, Frischkäse, Zucker und Quark miteinander verrühren und nicht zu dick auf die Crepe streichen. Diese jetzt eng zu einer Roulade aufrollen.

Die fertigen Crepe-Rouladen in daumendicke Stücke schneiden.

Wer will, kann die Rouladen mit frischen Beeren und Minze garnieren.