

## Crepe mit Quark-Bananen-Füllung (ca. 6 Stück)

### Crepe-Teig:

40 g Butter  
130 g Mehl  
2 Eier  
150 ml Milch  
100 ml Sahne  
2 EL Zucker

Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Eier mit Milch, Sahne und Zucker verschlagen. Eiermilch nach und nach unter Rühren zum Mehl geben. Flüssige Butter unter den Teig rühren. Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Crepe ausbacken.

### Quark-Bananen-Füllung

250 g Quark  
2 EL Sahne  
1 EL Zucker  
Etwas Vanillearoma  
1 EL Zitronensaft  
2 Bananen  
Je nach Geschmack Rosinen

Quark mit Sahne, Zucker, Vanillearoma und Zitronensaft verrühren. Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden und unter den Quark heben.

Crepe mit dem Bananen-Quark füllen.