



## Gruppe 5, "Funny Fruits"

### Crêpes-Teigrezept für 12 Personen

#### Zutaten:

- 4 Eier
- 150 g Weizenmehl
- Vanillezucker
- Salz
- 15 g Zucker
- 3 dl Vollmilch
- Butter zum Braten
- Frische Beeren, z. B. Erdbeeren und Heidelbeeren

#### Zubereitung:

Zucker, Vanille, Eier, Milch und Salz in eine Schüssel geben. Verquirlen und das Mehl untersieben. Den Teig gut verrühren und 30 Minuten ruhen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen und die Pfannkuchen einzeln von beiden Seiten hellbraun braten.

### Für das Crêpekompott:

- 200 g Sanddorn
- 200 g Erdbeeren
- 500 g Zucker
- Zitronensaft

#### Zubereitung:

Sanddorn, Erdbeeren und Zucker in einen Topf geben und aufkochen.

Kompott zwischendurch abschöpfen. Mit Zitronensaft abschmecken und in saubere Gläser füllen.