KIKKOMAN

# Erfrischende Zitronen-Mohn-Crêpes mit Thymian

## ZUTATEN

**4 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| | Butter |
| | Mohn |
| | Zitronenscheibe |
| | Thymian |
| **Crêpes:** | |
| **250 g** | Mehl |
| **3 EL** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| **400 ml** | Milch |
| **50 g** | Butter |
| **2** | Eier |
| **2 EL** | Mohn |
| **4 EL** | Zucker |
| | Zitronensaft |
| **Zitronenfüllung:** | |
| **250 g** | Frischkäse |
| **75 g** | Puderzucker |
| **1 EL** | Zitronenabrieb |
| | Zitronensaft |
| **0,5 TL** | Vanillepaste |

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

Für die Füllung:

Gebe den Frischkäse in eine Schüssel & rühre ihn, bis er zu einer glatten Masse wird.

Unter rühren gebe anschließend langsam den Puderzucker hinzu.

Wenn die Mixtur weich & fluffig ist, gebe Vanillepaste, Zitronensaft & Zitronenabrieb hinzu und verrühre es nochmal 1-2 Minuten.

Stelle die Creme kalt, bis die Crêpes servierbereit sind.

**Schritt 2**

Für die Crêpes:

In einer Schüssel das Mehl, den Mohn und den Zucker vermischen. Die restlichen Zutaten für die Crêpes in einer anderen Schüssel mischen und hinzugeben & verrühren bis die Mixtur glatt ist.

Den Teig nun für 15 Minuten ruhen lassen.

Danach eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen & mit etwas Butter oder Öl bestreichen.

Wenn die Pfanne heiß ist, ⅓ Cup Teig in die Pfanne geben & den Crêpe braten, bis er sich am Rand von der Pfanne löst. Anschließend wenden & erneut braten bis dieser anfängt leicht zu braten.

Stapel die Crêpes auf einem Teller, indem du zwischen jeden Crêpe ein Backpapier oder ein Blatt Küchenrolle legst, um zu verhindern, dass die Crêpes zusammenkleben.

**Schritt 3**

Zum Servieren: Die Crêpes mit der Creme füllen und nach belieben verzieren.