

## Sommer-Päckchen mit Erdbeeren

### Für zwei Personen

250 g Erdbeeren	1 Zitrone	10 g Sonnenblumenkerne
100 g Doppelrahmfrischkäse	75 g Joghurt	50 g Mehl
Butter	2 Eier	75 ml Milch
2 Zweige Zitronenmelisse	30 g Zucker	15 g Puderzucker
1 Prise Salz		

Die Eier aufschlagen und mit dem Mehl, der Milch, einem Teelöffel Zucker und einer Prise Salz vermengen. Eine Pfanne mit Butter erwärmen und kleine Pfannkuchen darin ausbacken. Anschließend herausnehmen und auf einen Teller geben. Für den Krokant den restlichen Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren lassen. Die Sonnenblumenkerne unter den flüssigen Karamell rühren, auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen. Schale von der Zitrone reiben. Für die Füllung den Frischkäse, den Joghurt, den Puderzucker und etwas Zitronenschale glatt rühren. Die Erdbeeren putzen, vom grün befreien und vierteln. Ein paar Erdbeeren zum Dekorieren beiseite legen. Die Crème und die Beeren in die Mitte des Pfannkuchens geben. Den Pfannkuchen um die Füllung herum anheben, zu einem Päckchen formen und mit Küchengarn zusammenbinden. Den Krokant in Stücke brechen. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Sommerpäckchen auf Tellern anrichten mit dem Krokant, der Melisse und den Erdbeeren garnieren und servieren.

Stefanie Blamberger am 10. Oktober 2012