

HAGEBUTTENCRÊPES**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
Aufwand: braucht etwas Zeit

Zutaten:

1 Beutel Vanillezucker
 1 Limette
 1 TL Maisstärke
 100 g Hagebuttenkonfitüre
 150 g Mehl
 2,5 dl Milch
 3 Eier
 6 grosse frische Mandarinen
 Bratbutter
 Puderzucker zum Bestäuben

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

- 1 Für die Garnitur 1 Mandarine schälen, in Schnitze teilen und beiseite stellen. Restliche Mandarinen halbieren und auspressen.
- 2 Maisstärke mit wenig Wasser anrühren. Limette halbieren und auspressen. Mandarinsaft um 1/3 einkochen. Aufgelöste Stärke dazurühren. Unter Rühren weiterköcheln, bis die Sauce bindet. Abkühlen lassen. Mit Limettensaft abschmecken.
- 3 Eier, Mehl, Milch und Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Bratbutter in einer kleinen, beschichteten Bratpfanne schmelzen. 1/8 des Teigs hineingeben. Unter Schwenken der Pfanne Teig dünn auslaufen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Sekunden backen. Crêpe wenden und 30 Sekunden fertig backen. 7 weitere Crêpes auf dieselbe Art zubereiten.
- 4 Crêpes dünn mit Hagebuttenkonfitüre bestreichen und zusammenfalten. Auf Mandarinsauce anrichten. Mit 3–4 Mandarinenfilets garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Veröffentlicht in Ausgabe 02/2007 auf Seite 82

Nährwerte

Kalorien: 1950 kJ / 460 Kcal
Fett: 12 g
Eiweiss: 13 g
Kohlenhydrate: 76 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

- [In den Einkaufszettel](#)
- [Einkaufszettel drucken](#)
- [Rezept drucken](#)
- [Rezept verschicken](#)