

SAFRAN-CRÊPES MIT ZITRONENQUARK

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Quellen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Crêpes-Teig:

200 g Mehl

½ TL Salz

1 Briefchen Safran

2 EL Zucker

4 dl Milchwasser (halb Milch/halb Wasser)

4 Eier

Bratbutter oder Bratcrème



Füllung:

400 g Quark

4 EL Zucker

1 Zitrone, abgeriebene Schale

75 g helle Sultaninen

1,5 dl Rahm, steif geschlagen

3 EL Mandelblättchen, geröstet

Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl, Salz, Safran und Zucker mischen, eine Mulde formen. Milchwasser und Eier verrühren, in die Mulde giessen und zu einem Teig anrühren. Teig klopfen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

2 Füllung: Quark, Zucker, Zitronenschale und Sultaninen verrühren. Rahm darunterziehen, zugedeckt kühl stellen.

3 Aus dem Teig 8-12 Crêpes in Bratbutter backen. Jede Crêpe noch warm mit Füllung bestreichen, aufrollen, mit Mandelblättchen und Puderzucker bestreuen.

Dazu passt Apfel-, Birnen- oder Beerenkompott.

