

Crêpe mit Zitronen- crème & Kirschragout



DESSERT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 3 Eier (M)
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 250 g Mehl
- 50 g geschmolzene Butter
- 50 g Zucker
- 500 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Öl zum Braten
-
- 1 Zitrone (heiß gewaschen)
- 400 g Frischkäse
- 2 EL Puderzucker
-
- 400 g Kirschen
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Zucker, 1 TL Stärke
- 1 TL Wasser, Minze
- Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die Eier mit Milch, Zucker und Vanillinzucker verquirlen – danach Salz und Mehl klümpchenfrei mit dem Schneebesen unterrühren.
2. Abschließend die geschmolzene Butter (sie sollte nicht mehr heiß sein, da sonst das Ei gerinnt) in den recht flüssigen Teig mischen und alles eine halbe Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Kirschen von den Kernen befreien und zusammen mit Zucker und Zitronensaft für 3–4 Minuten aufkochen. Danach Stärke und Wasser vermischen und die Früchte mit der Mischung abbinden (sobald die Stärke im Topf ist bitte nicht mehr kochen!).
4. Das Kirschragout wahlweise mit etwas frisch gehackter Minze verfeinern und erkalten lassen.
5. Außerdem den Frischkäse mit dem Abrieb und ein paar Spritzern Saft der Zitrone, sowie Puderzucker verrühren und kalt stellen.
6. Nach Ablauf der Ruhezeit etwas Öl in einer flachen, großen Pfanne erhitzen und pro Crêpe eine Suppenkelle vom Teig darin verteilen – bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
7. Den letzten Arbeitsschritt mit dem übrigen Teig wiederholen, bis alle Crêpes gebacken und auf einem Teller aufgetürmt sind.
8. Zum Schluss jeden einzelnen Crêpe mit ein bis zwei Esslöffeln von der vorbereiteten Crème bestreichen, falten, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Kirschragout servieren.

