



KENO  KENT

KÜCHE

Crêperolle mit
Orangenquark



Zutaten für den Quark

4 Orangen
100 g Zucker
500 g Quark
6 Blatt Gelatine
3 EL TNT Zucker Tonka & Tahiti

Zutaten für die Crêpes

100 g Mehl
50 g Zucker
2 Eier
150 ml Milch
50 ml Mineralwasser
(mit Kohlensäure)
Öl zum Ausbacken

Zutaten für die Deko

Beeren nach Saison

TIPP! Man kann auch auf die Gelatine verzichten und den Orangenquark unter Rühren so lange mit Sahnesteif einstäuben, bis dieser cremig fest wird.

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Zucker vermengen. Die Eier und die Milch zugeben und mit einem Schneebesen verrühren.

Jetzt das Mineralwasser zugießen und unterrühren.

1 - 2 Stunden ruhen lassen.

In einem Crêpeseisen oder in einer dünn geölten Pfanne hauchdünne Crêpes backen und abkühlen lassen. Von den Orangen Zesten ziehen und diese beiseite stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Orangen auspressen und den Saft mit dem Zucker in einem hohen Topf bei sanfter Hitze zu einem dicken Sirup einkochen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Gelatine ausdrücken und unter den Sirup rühren bis sie vollständig aufgelöst ist.

Den Quark in eine Schüssel geben, die Hälfte der Zesten, den Sirup und den TNT Zucker unter den Quark rühren. Die Crêpes damit großzügig bestreichen, zusammenrollen und in Frischhaltefolie packen.

3 - 4 Stunden in den Kühlschrank geben.

Danach die Rollen-Enden abschneiden und den Crêpe in 2 Stücke schneiden und auf einem Teller arrangieren, mit etwas TNT Zucker bestreuen und mit den restlichen Zesten garnieren und die Beeren auf dem Teller anrichten.