

Gefüllte Crêpes mit Aprikosensauce



Zutaten:

2 unbehandelte
Orangen
3 Eier
80 g Mehl
10 g Zucker
1/4 l Milch
25 g Butter

2 Eier
55 g Zucker
150 g Quark
5 cl Orangenlikör
25 g Maizena

500 g Aprikosen
100 g Zucker

Auflaufform bis
2 Liter

Zubereitung:

Aus einer Orange hauchdünne Streifen (Zesten) schneiden und mit 3 Eiern, Mehl, 10 g Zucker und Milch zu einem Teig verarbeiten. In einer kleinen Pfanne 10-15 sehr dünne Crêpes in Butter backen.

2 Eigelb mit 30 g Zucker schaumig rühren, dazu Quark, Orangenlikör und die geraspelte Schale der 2. Orange geben. 2 Eiweiß mit 25 g Zucker steif schlagen, Maizena dazu und mit der Quarkmasse mischen. Die Crêpes mit der Masse füllen und dicht an dicht in die Form füllen. Etwas Milch angießen. 50 min bei 180 °C abgedeckt mit Umluft garen.

Zucker karamelisieren, mit Orangensaft ablöschen. Die kleingeschnittenen Aprikosen dazugeben und garkochen. Die Sauce noch warm zu den Crêpes servieren.