

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Soufflierte Krokantcrêpes mit Quittensüppchen



1 Stunde (ohne Stehzeit)/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

Für die Crêpes: 120 g glattes Mehl, 1 Ei, 2 Eidotter, 1/8 l Obers, 3/8 l Milch, Salz; Butterschmalz zum Backen; 70 g Eiweiß, 40 g Kristallzucker.

Für die Vanillecreme: 1/8 l Milch, 1 Eidotter, 20 g Kristallzucker, 10 g Vanillepuddingpulver, 1/2 Vanilleschote.

Für den Krokant: 100 g Kristallzucker, 20 g Haselnüsse.

Für das Quittensüppchen: 500 g Quitten, 1/4 l Weißwein, 250 g Wasser, 150 g Kristallzucker

Für die Birnenkugeln: 5 Birnen, 100 g Wasser, 1/16 l Grenadine, 80 g Kristallzucker.

Zubereitung

Für den Crêpeteig das Mehl, Salz, das Ei und die Eidotter miteinander verrühren. Zum Schluss das Obers und die Milch einrühren. Den Teig portionsweise in eine Pfanne mit etwas Butterschmalz gießen und Crêpes backen.

Für den Krokant den Kristallzucker schmelzen, die Haselnüsse einrühren und auf einem befetteten Blech fest werden lassen. Danach grob hacken.

Für die Vanillecreme Milch mit Zucker und dem Mark der Vanilleschote aufkochen. Den Eidotter mit dem Puddingpulver und etwas Milch verrühren und in die heiße Milch einrühren. Die Vanillecreme abkühlen lassen.

Die Crêpes mit der Vanillecreme bestreichen, Krokant daraufstreuen und zusammenschlagen. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker aufschlagen, Nockerl formen und auf die gefüllten Crêpes setzen. Die Crêpes im Rohr bei 180 °C 5 bis 7 Minuten backen.

Für das Quittensüppchen die Quitten klein schneiden und mit dem Kristallzucker, dem Wasser und dem Weißwein weichdünsten lassen. Die Masse über Nacht durch ein Etamin-Passiertuch tropfen lassen.

Die Birnen schälen und Kugeln ausstechen. Die Birnen in Wasser und Kristallzucker weich kochen. Die Hälfte der Birnen in Grenadine einlegen.

Soufflierte Krokantcrêpes auf Tellern anrichten, mit Quittensüppchen und Birnenkugeln servieren.

