

Dünne Pfannkuchen - Crêpes

Zutaten für ca. 8 Crêpes, bei Verwendung einer Pfanne mit ca. 15 cm Ø.

50 g	Mehl
140-160 ml	Milch
1 Ei	zerlassene Butter oder neutrales Öl
1	Ei (M)
1 TL	Zucker
Prise Salz	
Öl oder geklärte Butter zum Backen	

Zubereitung:

1. Mehl sieben und mit der Hälfte der Milch glatt rühren (Schneebeesen).



Die Klumpenbildung wird dadurch verhindert.

2. Ei und Gewürze unterrühren.

3. Öl zugeben.

4. Mit der restlichen Milch die passende Konsistenz einstellen.

5. Teig passieren und 10 Minuten quellen lassen.



Evtl. Rückstände wie Hagelschnüre, Schalensplitter bleiben im Sieb.

6. Teig dünn in eine „mittelheiße“ Pfanne eingießen.
Teig mit einer rotierenden Bewegung in der Pfanne verteilen und beidseitig goldgelb backen.



Die Crêpes sollten **dünn** und hellbraun gebacken sein.

Topfenfüllung/Quarkfüllung

Zutaten für 8 oder 4 Portionen á 1 oder 2 Palatschinken:

30 g	zimmerwarme Butter
35 g	Zucker
1	Eigelb (M)
Prise Salz, 1 TL Zitronenzeste (feiner Abrieb)	
200 g	Topfen/Quark
40 g	Crème fraiche
1 El	Stärke
40 g	in Rum mazeriert (eingelegte) Rosinen

Vorbereitung:

Quark in einem Leinentuch oder einem Vlies einige Stunden „aushängen“, damit die Molke entfernt wird. Die Menge sollte sich ca. von 200 g auf 150 g reduzieren.

Zubereitung:

1. Butter
2. Zucker
3. Eigelb
nacheinander cremig rühren.
4. Gewürze zugeben.
5. Topfen, Crème fraiche und Stärke unterrühren.
6. Rosinen zugeben.



Das Gerinnen der Masse wird dadurch verhindert.

Die Masse bindet und wird glatt.

Topfenpalatschinken - Crêpes soufflées au fromage

Zutaten für 8 oder 4 Portionen á 1 oder 2 Palatschinken:

Je 1 Rezeptur Crêpes und Topfenfüllung

Royale (Eierguss):

120 g Milch
20 g Zucker
1 Ei (M)
Prise gemahlene Vanilleschote
Prise Salz

Fertigstellung:

1. Alle Zutaten für die Royale verrühren und passieren.
2. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Ausgekühlte Crêpes mit Topfenfüllung bestreichen.
4. Palatschinken formen (Rollen oder Dreiecke).
5. Palatschinken in eine gebutterte Kokotte einlegen.
6. Palatschinken mit Royale übergießen.
 - Dadurch werden die Topfenpalatschinken saftiger.
7. Palatschinken im heißen Backofen ca. 30-40 Minuten backen.
 - Die Royale muss stocken.
 - Die Topfenmasse muss durchgaren.
8. 1 oder 2 Stück anrichten und mit Puderzucker bestäuben.