

Rezept

Feigen-Crêpes mit Mascarpone

Ein Rezept von Feigen-Crêpes mit Mascarpone, am 07.02.2025

Zutaten

1 1/2 EL Butter	150 g Mehl
350 ml Milch	3 Eier (Größe M)
Salz	4 EL Mineralwasser mit Kohlensäure
6 EL Puderzucker	abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
250 g Mascarpone	2 Msp. Vanillepulver
Saft von 1/2 Limette	100 g Quark
6 vollreife Feigen	Fett zum Backen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Mehl und Milch verrühren, Eier, 1 Prise Salz, Wasser, 2 EL Zucker und Orangenschale unterschlagen. Teig 30 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen Mascarpone mit Vanillepulver und dem Limettensaft schaumig schlagen. Quark mit dem übrigen Puderzucker steif schlagen und unterheben. Feigen waschen, entstielen und 1 cm groß würfeln.
3. Backofen auf 80° einstellen. Aus dem Teig nach und nach in Fett Crêpes backen. Im Ofen warm halten.
4. Die Crêpes mit dem Mascarpone bestreichen und die Feigenstücke darauf verteilen. Aufrollen, quer halbieren und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.