

## Crêpe-Zupfen mit Feige, Honig und Mascarpone

### Für 2 Personen

8 Feigen, frisch	200 g Mascarpone	150 g Mehl
70 g Zucker	2 EL Akazienhonig, flüssig	2 Eier
150 ml Milch	40 ml Feigenlikör	2 EL Puderzucker
3 EL Butter		

Aus dem Mehl, den Eiern, 100 Millilitern Milch und dem Zucker einen Teig anrühren und zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend in zwei Esslöffeln Butter dünne Crepes ausbacken. Die Feigen schälen, vierteln und in der restlichen Butter kurz andünsten. Das Ganze mit dem Feigenlikör ablöschen und köcheln lassen. Den Honig mit dem Puderzucker, der restlichen Milch und dem Mascarpone zu einer feinen Crème verrühren. Die Crepes klein zupfen, mit Mascarpone und Feigen auf Tellern schichten und abschließend mit ein wenig Feigensud beträufeln.

Markus Bastin am 24. September 2009