

Buttermilch-Crêpe mit Mandarinen-Sahne

Für 2 Personen

5 Mandarinen	100 g Magerquark	2 EL Honig
150 g Sahne	350 ml Buttermilch	2 Eier
180 g Mehl	1 EL Zucker	2-3 EL Butterschmalz
Puderzucker		

Vier Mandarinen halbieren und den Saft auspressen. Mandarinenensaft mit Quark und Honig sehr gut verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig den aromatisierten Quark unterheben und kühl stellen. Für die Crêpes Buttermilch, Eier, Mehl und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Die restliche Mandarine gut schälen, in Spalten teilen und diese klein schneiden. Die Crêpes dreieckig zusammen falten, auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Etwas Mandarinen-Sahne darauf geben und mit geschnittenen Mandarinen bestreut servieren.

Vincent Klink 20. Dezember 2012