

Überbackene Quark-Crêpes mit Tonkabohnen-Guss

Für 8 Personen

Für die Crêpes:

110 g Butter	250 g Mehl	4 Eier
2 Eigelb	Salz	250 g Sahne
50 g Zucker	100 g Puderzucker	400 g Magerquark
Schale 1 Bio-Zitrone	Mark 1 Vanilleschote	40 g Rosinen
Puderzucker		

Für den Guss:

30 g Zucker	250 g Sahne	200 ml Milch
1 Tonkabohne	4 Eier	

Für die Crêpes 20 g Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Flüssige Butter mit Mehl, 2 Eiern, Eigelben, 1 Prise Salz, 125 g Sahne und 50 g Zucker zu einem dünnflüssigen Crêpeteig verrühren. 20 g Butter portionsweise erhitzen und darin etwa 8-12 dünne Crêpes backen (ca. 15 cm Durchmesser). Für die Füllung übrige 70 g weiche Butter und 50 g Puderzucker gut verrühren. Die übrigen 2 Eier trennen. Eigelbe, Quark, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Vanillemark und die restliche Sahne glattrühren. Anschließend mit der Butter-Zucker-Masse vermischen. Eiweiß und übrigen Puderzucker steif schlagen und mit den Rosinen unter die Masse heben. Für den Guss Zucker mit Sahne und Milch aufkochen, etwas Tonkabohne mit einer Muskatreibe hinein reiben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Eier und etwas von der Mischung verrühren. Anschließend unterrühren und kurz aufkochen lassen. Den Guss durch ein feines Sieb passieren. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Crêpes jeweils mit etwas Quarkfüllung gleichmäßig bestreichen und aufrollen. Die Röllchen halbieren und in eine gefettete Auflaufform geben. Im Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem Tonkabohnenguss begießen und weiter backen, bis der Guss gestockt ist. Die Crêpes nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Jörg Sackmann am 05. März 2013