

# Exotische Crêpe-Schnecken mit Kokos-Sabayon

## Für 4 Personen

1 Sternfrucht	1 Baby-Ananas	1 Banane
1 Mango	2 Passionsfrüchte	150 g Mehl
80 g Butter	6 Eier	90 g Zucker
150 ml Kokosmilch, ungesüßt	300 ml Milch	2 EL Vanillezucker
Salz	Kokosflocken	Semmelbrösel

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. 20 Gramm Butter in einem Topf schmelzen. Aus Mehl, Milch, zwei Eiern, flüssiger Butter und einer Prise Salz einen glatten Teig herstellen. Durch ein Sieb gießen und 30 Minuten ruhen lassen. Eine flache Pfanne mit Butter einpinseln und nacheinander acht dünne Crepes ausbacken. Das Obst schälen, falls nötig entkernen, in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit einem Esslöffel Vanillezucker vermengen. Eine Auflaufform mit Butter einstreichen und mit zehn Gramm Zucker und Semmelbröseln ausstreuen. Die Crepes flach auslegen, das Obst darauf gleichmäßig verteilen und die Crepes anschließend aufrollen. Anschließend in fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Für die Sabayon die restlichen Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem restlichen Zucker und der Kokosmilch über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Anschließend vom Wasserbad nehmen und noch einige Minuten weiterschlagen, damit die Masse nicht gerinnt. Die Hälfte der Sabayon in die Auflaufform geben, die Crepes in die Auflaufform legen, mit Kokosflocken, einem Esslöffel Vanillezucker und der restlichen Sabayon bedecken. Im Backofen goldbraun gratinieren. Die Crepe-Schnecken auf Tellern anrichten und mit einigen Kokosflocken bestreut servieren.

Johann Lafer am 20. Februar 2010