

# Schokoladen-Crêpes mit Quarkfüllung

## Für 2 Personen:

|                            |                    |                  |
|----------------------------|--------------------|------------------|
| 100 ml Milch               | 4 Eier             | 5 EL Zucker      |
| 1 EL flüssige Butter       | 110 g Mehl         | 1 EL Kakaopulver |
| 100 g Zartbitter-Kuvertüre | 1 Msp. Salz        | 4 EL             |
| Speisequark (20%)          | 4 EL Crème-fraîche | 50 ml Sahne      |
| 1 Zitrone                  | 1 Vanilleschote    |                  |

Milch, 2 Eier, 1 EL Zucker und flüssige Butter in eine Schüssel geben und alles mit einem Schneebesen verrühren. Mehl und Kakaopulver durchsieben und unterrühren. Dann den Teig etwas ruhen lassen.

Kuvertüre grob hacken und in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen.

Für die Füllung 2 Eier trennen, Eiweiß und Eigelb getrennt in zwei Schüsseln geben. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz schaumig schlagen.

Wenn das Eiweiß beginnt, fest zu werden, 2 EL Zucker einrieseln lassen. Dann auf hoher Stufe weiterschlagen, bis das Eiweiß fest ist. Eigelb mit 2 EL Zucker kurz schaumig schlagen, dann Quark, Sahne und Crème fraîche unterrühren. Etwas Zitronenschale darüberreiben. Vanilleschote längs halbieren, Vanillemark herauskratzen und zur Quarkmasse geben. Alles nochmals gut durchrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zum Schluss Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Quarkmasse im Kühlschrank kurz ruhen lassen.

Jeweils etwas Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und aus dem Teig nacheinander mehrere Crêpes backen.

Die Crêpes auskühlen lassen und anschließend mit der Quarkfüllung füllen und zusammenrollen. Zum Schluss die flüssige Kuvertüre über die eingerollten Crêpes träufeln und mit Puderzucker bestäuben.

Steffen Henssler am 21. März 2024