



Rezept

Crêpes mit Trauben-Orangen-Sauce

Für 8 Stück:

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 7 EL + 50 g Zucker
- ca. 100 g Butter
- 3 Goldmarie Eier
- 500 ml Milch
- 200 ml Orangensaft
- 300 g Weintrauben

- 500 g Mascarpone
- 150 g Joghurt
- 1 Päck. Vanillezucker
- Puderzucker
- Butter zum Ausbacken

Zubereitung:

Mehl, Salz und 1 EL Zucker mischen. 25 g Butter schmelzen. Mit den Eiern zur Mehlmischung geben und verrühren. Nach und nach Milch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Teig für mind. ½ Std. in den Kühlschrank stellen. 6 EL Zucker in einer Pfanne goldgelb schmelzen. 3 EL Butter zugeben, mit Saft ablöschen. Trauben ca. 1 Min. darin dünsten. Mascarpone mit Joghurt, 50 g Zucker und Vanillezucker glattrühren. In einer Pfanne ca. 1 EL Butter erhitzen, 1 Kelle Teig hineingeben und 1 dünnen Crêpe backen. Sobald er von unten goldbraun ist, wenden. Mit restlicher Butter und Teig ebenso verfahren. Je 1 Klecks Mascarponecreme auf die Crêpes geben, zusammenklappen, mit Sauce und Trauben auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren.