



Orangen Crepes

Für den Teig

200 ml Milch

100 ml Wasser

100 g Weizenmehl

3 Eier

Etwas Salz

2 Esslöffel Vanillezucker

Für die Füllung

400 g Frischkäse

8 Esslöffel Orangensaft

30 Stück(e) Orangenfilets, gewürfelt

8 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Orangenabrieb

4 Esslöffel Knuspermüsli

2 Esslöffel Maitre Marcel Likörwein für Marsala-Saucen 17
% Vol.

Sonstiges

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Etwas Öl

Nach Belieben Vanilleeis

Nach Belieben Puderzucker

Orangen Crepes

1.

Mehl sieben. Milch, Wasser, Vanillezucker, Eier und Salz dazugeben und mit einem Mixer sehr fein rühren. Den Teig ca. 15 Min. quellen lassen. Eine heiße Pfanne mit Öl auspinseln und den Teig portionsweise zu Crêpes ausbacken.

12 Orangenfilets in Würfel schneiden. Den Frischkäse mit 4 EL Orangensaft, 4 EL Zucker und abgeriebener Orangenschale glatt rühren. Die gewürfelten Orangenfilets und das Knuspermüsli unterheben. Die Orangencreme mittig auf die Crêpes setzen. Die Crêpes von allen Seiten zur Mitte hin über die Cremefüllung legen. So entstehen kleine Päckchen.

Die Crêpes in eine Auflaufform setzen (umgeschlagene Seite nach unten) und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 12 - 15 Min. auf der mittleren Schiene backen. Danach auf Grillstufe bei 220°C stellen und 5 Min. weiter backen.

4 EL Orangensaft und 4 EL Zucker in einer Pfanne aufkochen lassen, die übrigen ganzen Orangenfilets

dazugeben und ca. 2 Min. von jeder Seite karamellisieren lassen. Mit Marsala Likör ablöschen und warmhalten.

Fertige Crêpes mit Puderzucker bestäuben. Crêpe-Päckchen mit karamellisierten Orangenfilets und Vanilleeis servieren.