

Rezept vom 4. März 2009 – Hansruedi und Üse

Crêpes-Blümchen mit Zitronenmascarpone

Zutaten (für 4 Personen):

Crêpesteig:

5 EL Mehl, gesiebt

1 EL Zucker

1 Pries Salz

¼ dl Milch

½ dl Rahm

2 Eier

1 EL Butter, flüssig, ausgekühlt

1 TL abgeriebene Zitronenschale



Zitronenmascarpone:

200 g Mascarpone

150 g Magerquark

2 EL Zucker

½ Zitrone, Saft und abgeriebene Schale

1. Für den Crêpeteig Mehl und Zucker mischen, mit Milch und Rahm kurz verrühren.
2. Eier und Butter begeben, gut mischen, passieren, Zitronenschale beifügen und 30 – 60 Minuten ruhen lassen.
3. Für den Zitronen-Mascarpone alle Zutaten verrühren, bis die Masse fest wird, kühl stellen.
4. In der Pfanne Crêpes von ca. 8 cm Durchmesser backen und auskühlen lassen.
5. 1 TL Zitronen-Mascarpone auf die Mitte einer Crêpe geben, den Rand mit beiden Daumen und Zeigefingern nach oben drücken und mit einem Gänseblümchen garnieren.
6. Pro Person 2 – 3 Crêpes auf Tellern anrichten und mit Zitronenzesten bestreuen.

Hinweis:

Zesten sind hauchdünne Streifen aus der äußersten Schale von Zitrusfrüchten (Zitruszesten) oder Gemüse (Gemüsezesten).