

CRÊPE-SCHNECKEN MIT ORANGENSCHAUM



Zutaten für 6 Personen:

50 Gramm Mehl
1 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Zimt
1.25 dl Milch
0.5 dl Rahm
2 Eier
1 Esslöffel Butter, flüssig, abgekühlt

Für die Füllung:

4 Eiweiss
150 gr Mandeln und 150 gr Haselnüsse, gerieben
150 gr Puderzucker gesiebt.
1 Esslöffel Vanillezucker
1 Teelöffel Zimt
1 Apfel fein gerieben
100 gr Sultaninen

Orangenschaum:

2 Eigelb
1,25 dl Blutorangensaft frisch gepresst
50 gr Zucker
Puderzucker und Zimtpulver zum bestäuben

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Zucker und Zimt mischen, mit Milch und Rahm kurz verrühren.
2. Eier und Butter begeben, gut mischen, passieren. 30 Min. ruhen lassen.
3. 6 Crêpes von ca. 20 cm Durchmesser backen und auskühlen lassen.
4. Für die Füllung Eiweiss steif schlagen und mit den übrigen Zutaten für die Füllung zu einer streichfähigen Masse mischen.
5. Die Crêpes mit der Füllung bestreichen, aufrollen. 1 Std. kühl stellen. In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens während 5-10 Min. leicht braun backen. Etwas auskühlen lassen.
6. Für den Orangenschaum Eigelb, Orangensaft und Zucker auf dem Wasserbad schaumig schlagen.
7. Den Orangenschaum in tiefe Teller verteilen. Crêpe - Schnecken mit Puderzucker bestäuben, darauf anrichten, mit Zimtpulver bestäuben und sofort servieren.

13.12.05 fh