

Rezept

Crêpes mit Sauerkirschragout

Ein Rezept von Crêpes mit Sauerkirschragout, am 30.06.2024

Zutaten

30 g Butter	150 g Mehl
Salz	150 ml Milch
100 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser	4 Eier
400 g Sauerkirschen	400 ml Kirschsafte oder Johannisbeersafte (ersatzweise 1 Glas Sauerkirschen; 720 g Abtropfgewicht)
1 EL Puderzucker	30 g Speisestärke
50 g Rohrzucker	1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Cassis-Sirup (nach Belieben)	Fett zum Backen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 19 g F, 13 g EW, 73 g KH

Zubereitung

1. Die Butter zerlassen. Das Mehl mit 1 kräftigen Prise Salz mischen und mit der Milch und dem Mineralwasser glatt rühren. Die Eier und die flüssige Butter unterrühren. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. (Kirschen aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft (400 ml) auffangen.) Kirschen und Puderzucker mischen. 100 ml Saft mit Speisestärke glatt rühren. Übrigen Saft mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf aufkochen lassen. Die Speisestärke einrühren und unter Rühren nochmals aufkochen. Kirschen untermischen und Cassis-Sirup unterrühren. Das Kirschragout bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Den Teig durchrühren. Etwas Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben und bei starker Hitze nacheinander 8 dünne Crêpes backen. Fertige Crêpes im Ofen bei 80° warm halten. Das Kirschragout erwärmen und auf den Crêpes verteilen, sofort servieren.