

Macadamia-Crepes

Dessert » Obst-Salate

Zutaten (4 Personen)

- » 100g Macadamianusskerne
- » 3 Ei(er)
- » 100ml Milch
- » 50g Mehl
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 1 TL Zimt
- » 200g Mascarpone
- » 200g Quark
- » 5 EL Amaretto
- » 60g Zucker (braun)
- » 1 Kiwi(s)
- » 1 Mango
- » 1 Granatapfel/-äpfel
- » 1 Karambole(n)
- » 1 Orange(n)
- » 3 EL Orangenlikör
- » 4 EL Butterschmalz
- » 4 Zweige Minze
- » 2 EL Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Nüsse hacken, in einer beschichteten Pfanne rösten. Eier, Milch, Mehl, Vanillinzucker, Zimt verrühren. Hälfte der Nüsse zufügen. 15min ruhen lassen.

2. Inzwischen Mascarpone, Quark, Amaretto und 40g braunen Zucker cremig rühren. Kiwi und Mango schälen, Mangofruchtfleisch vom Stein lösen. Früchte klein schneiden. Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen, dabei die weiße Haut entfernen. Karambole waschen, in Scheiben teilen. Früchte mischen. Orangensaft, -schale, -likör und 20g Zucker verrühren, über die Früchte träufeln.

3. Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen, nacheinander vier Crêpes backen. Amarettocreme darauf verteilen, mit der Minze zu Päckchen binden. Zusammen mit den Früchten anrichten. Übrige Nüsse und Puderzucker darüber streuen.

Nährwerte: 690kcal/E21g/F42g/KH46g pro Portion

angelegt am: 01.02.2004

Rezept-Nr: 920

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke