

Zutatenliste

Ricotta-Kirsch-Crespelle

Anzahl	Einheit	Zutat
200	g	Schoko-Zwieback
80.00	g	Mehl
125.00	ml	Milch
3.00		Eier (Größe M)
1.00	Glas (720 ml)	Kirschen
20.00	g	Speisestärke
2.00	EL	Zucker
200.00	g	Ricotta
0.00		Öl für die Pfanne
0.00		Fett für die Form
0.00		Puderzucker

Zubereitung

Mehl und Milch verrühren. 1 Ei unterrühren und den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Kirschen in ein Sieb geben, Saft dabei auffangen. Stärke und 50 ml Saft glatt rühren. Übrigen Saft aufkochen. Angerührte Stärke unterrühren und ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Kirschsaff abkühlen lassen.

Zwiebäcke grob hacken. Pfanne (ca. 22 cm Ø) mit Öl ausstreichen. Ca. 1/6 des Teiges in die Pfanne geben. Eine Seite goldbraun backen, Crêpe wenden und zu Ende backen. Aus dem restlichen Teig ebenso 5 weitere Crêpes backen. Gebackene Crêpes abkühlen lassen.

Ricotta, Zucker und 2 Eier verrühren. Kirschen unter den angedickten Kirschsaff rühren. Hälfte der Zwiebackstücke unterheben. Jeden Crêpes mit Kirschenkompott bestreichen und aufrollen. Gefüllte Crêpes in eine gefettete Auflaufform legen.

Ricottacreme über die Crêpes verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 20 - 30 Minuten backen. Übrige Zwiebackstücke ca. 10 Minuten vor Ende der

Garzeit auf die Crespelle streuen. Crespelle vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.