Quarkcrêpes mit Aprikosen

Dessert

Zubereitungszeit: 1¼ Stunden

ZUTATEN für ... Personen			6
Crêpes:	Butter	g	80
	Mehl (gesiebt)	g	150
	Milch	ml	300
	Eier	St.	2
	Salz		
	Zucker	g	40
	Öl	TL	6
Aprikosenmasse:	Getrocknete Aprikosen	g	120
	Aprikosenschnaps	EL	6
	Aprikosenkonfitüre	g.	100
Quarkmasse:	Eigelb	St.	2
	Zucker	g	60
	Mark einer Vanilleschote	St.	1
	Eiweiß	St.	1
	Milch	ml	200
	Schlagsahne	ml	100
Sirup:	Orangensaft frisch gepreßt	ml	100
Mandelstifte:	Gebräunte Mandelstifte	g	40

ZUBEREITUNG:

1. Für die Crêpes die Butter zerlassen. Mehl und Milch verrühren. ½ der flüssigen Butter und die Eier unterarbeiten. Mit Zucker und 1 Prise Salz würzen. 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen. 6 Crêpes (22 cm Ø) backen und abgedeckt beiseite stellen.
2. Aprikosen fein würfen. Mit 4 EL Aprikosenschnaps 30 Minuten marinieren. Aprikosenkonfitüre unterrühren.
3. Quark durch Sieb streichen. Eigelb und 30 g Zucker schaumig rühren und mit Vanillemark würzen. Eiweiß mit 10g Zucker steif schlagen und unter Quarkmasse heben.
4. Crêpes nebeneinander legen. Jeweils 2 TL Aprikosenmasse mittig darauf geben und darüber die Quarkmasse verteilen. Crêpes über Füllung zufalten und mit der Faltenseite nach unten in Auflaufform setzen. Milch mit Sahne aufkochen und über die Crêpes gießen. Im vorgeheizten Ofen backen.
5. Mandelstifte bräunen.
6. Restlichen Zucker karamellisieren. Orangensaft zufügen. 1-2 Minuten einkochen. Restliche Aprikosenmasse und 2 EL Aprikosenschnaps zugeben. Abkühlen lassen.
7. Crêpes mit Sirup und Mandeln servieren.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	160		20
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	170		20-25