



Gefüllte Crepes mit Wildheidelbeeren und Limonen Sabayon

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Lecker wie in Holland, warme Desserte, frischee Heidelbeeren, Sabayon

Zutaten

- Zutaten für ca. 12 Crepes:
- 40g Butter
- 125g Weizenmehl
- 3 Eier
- 25g Zucker,
- 3/8 l Milch,
- 1 Prise Salz
- Für die Heidelbeerfüllung:
- 300g Wildheidelbeeren
- (geht auch mit herkömmlichen Beeren oder T. K. Heidelbeeren)
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 4 cl Kroatzbeere Likör
- 1/8 l trockener Weißwein
- 30 g Zucker
- Für den Limonen Sabayon:
- 4 Eigelbe
- 1/4 l trockener Weißwein
- Saft und Abrieb einer ungespritzten Limone
- Etwas Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Crepes:

Schritt2

Das Mehl, die Milch, Zucker, eine Prise Salz und die ganzen Eier zu einem schlanken Teig verrühren. Die erwärmte Butter und etwas Zitronenabrieb unterrühren.

Schritt3

Kleine, möglichst dünne Pfannkuchen-Crepes (fast ohne Farbe) auf Vorrat backen, vorerst an die Seite stellen, auslegen.

Schritt4

.

Schritt5

Die Heidelbeerfüllung:

Schritt6

Zunächst die Heidelbeeren waschen und auf einem Küchentuch auslegen.

Schritt7

Den Zucker zu einem hellen Caramel brennen und mit etwas Weißwein und dem Kroatzbeerenlikör ablöschen.

Schritt8

Etwas zusammen verkochen, etwas reduzieren lassen.

Schritt9

Die Heidelbeeren dazu geben; Zitronensaft und Abrieb hinzu fügen.

Schritt10

Einmal kurz aufkochen lassen und mit etwas angerührter Speisestärke sämig binden, abkühlen lassen.

Schritt11

Der Limonen Sabayon:

Schritt12

In der Zwischenzeit den Zucker mit den Eigelben auf einem Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt13

Dann den Limonensaft und Abrieb sowie den Weißwein dazu geben und alles luftig, cremig weiter aufschlagen.

Schritt14

Die Crepes mit einem guten Esslöffel Heidelbeeren füllen und einrollen. In eine ausgebutterte, feuerfeste Form setzen, noch einmal mit etwas flüssiger Butter einstreichen.

Schritt15

Für 10 - 12 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt16

Anrichtvorschlag:

Schritt17

Einen vorgewärmten Dessertteller mit dem

Schritt18

Limonen - Sabayon „auspiegeln“ und zwei Crepes pro Person placieren. Alles mit Puderzucker einstäuben und warm servieren.

Rezeptart: Sabayonen, Sonstiges **Tags:** einfach, fruchtig, lecker, schnell, warme desserte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-crepes-mit-wildheidelbeeren-und-limonen-sabayon/>