

Haferflocken-Crêpes mit Rhabarberquark

⚡ Schwer ⌚ ca. 45 Min.



Zutaten | 4 Portionen

150 ml Milch
5-6 EL + 50 g Zucker
50 g + 3 EL kernige
Haferflocken
75 g Mehl

Zubereitung

Milch, 1 EL Zucker, 50 g Haferflocken und Mehl verrühren, dann das Ei untermischen. Teig ca. 30 Minuten quellen lassen. 1 EL Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, dann 3 EL Haferflocken zugeben und gut vermengen. Masse auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen.



1 Ei (Größe M)
150 g Rhabarber
230 ml + 2 EL Rhabarbersaft
1 TL Speisestärke
100 g Schlagsahne
250 g Speisequark (20 % Fett
i. d. Tr.)
1 Päckchen Vanillin-Zucker
Zitronenmelisse zum
Verzieren
Fett für die Pfanne
Backpapier

Rhabarber waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. 230 ml Rhabarbersaft und 50 g Zucker aufkochen. Stärke und 2 EL Saft verrühren. Angerührte Stärke in den Rhabarbersaft rühren, 1-2 Minuten köcheln lassen. Rhabarberstücke zugeben, kurz aufkochen und beiseite stellen. Kompott auskühlen lassen.

Haferflocken-Krokant grob hacken. Eine kleine beschichtete Pfanne (ca. 18 cm²) fetten. Aus dem Teig nacheinander 8 Crêpes darin backen. Crêpes auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Quark, Vanillin-Zucker und 3-4 EL Zucker verrühren. Sahne unterheben. Creme und etwas Kompott auf je 1/2 Crêpe geben. Crêpe einklappen, mit Krokant bestreuen und mit Melisse verzieren. Übrigen Kompott dazu reichen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.
Wartezeit ca. 30 Minuten.