Crêpes mit Ricotta-Aprikosen-Creme

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	614 kcal/2574 kJ	Fett:	42,5 g
Eiweiß:	19,9 g		
Kohlenhydrate:	38 g		

Zubereitung:

1. Walnüsse sehr fein hacken. Mehl mit Milch, Eier und Zucker verrühren. Walnüsse zugeben. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

2. Aprikosen klein würfeln. Ricotta mit Vanillezucker und den Gewürzen geschmeidig rühren, Aprikosen untermengen.

3. Den Crêpeteig kräftig durchrühren und daraus 4 dünne Crêpes backen. Dafür wenig Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (etwa 24 cm Durchmesser) erhitzen. Ein Viertel des Teigs hineingeben und verlaufen lassen. Solange backen, bis die Oberseite gestockt und die Unterseite hellbraun gebacken ist. Auf diese Weise alle Crêpes backen. Auskühlen lassen.

4. Die Füllung auf der nicht gebackenen Seite in der Mitte auf jedem Crêpe verstreichen und die Seiten einschlagen. Jeden Crêpe länglich zusammenfalten.

5. Walnüsse fein hacken. Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker und Zimt zufügen. Walnüsse unterziehen. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Crêpes darin von beiden Seiten goldbraun braten.

6. Die Crêpes auf Teller legen und einen Klecks Walnuss-Sahne darauf geben. Nach Belieben mit einer Physalis garniert servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Crêpes:

50 g	kalifornische Walnusskerne
100 g	Mehl
250 ml	Milch
2	Eier (Große L)
1 EL	Zucker
	Butterschmalz zum Backen

Für die Füllung:

100 g	Aprikosen (aus der Dose)
250 g	Ricotta
1 Päckchen	Vanillezucker
	je 1 Msp. Zimt und frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:

50 g	kalifornische Walnusskerne
150 ml	Schlagsahne
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Zimt
	nach Belieben Physalis zum Garnieren