

# CRÊPES DE BALLOTIN MIT TOPFEN UND FEIGE ODER SPINAT UND FETA



Für die Crêpes:

100g Mehl

150ml Milch

2 Eier

1 Dotter

Prise Zucker

1 TL Vanillearoma

etwas Öl für die Pfanne

Füllung süße Variante:

2 Eigelb

1 Ei

100g Zucker

4 Blätter Gelatine

200g Topfen, ausgedrückt in einem Tuch

300g Obers

2 TL Vanillearoma

Prise Süße Küche Johanna Maier, Spar Premium

Ein paar Spritzer Zitronensaft

Ca. 3 frische Feigen

Füllung pikante Variante:

2 Sackerl Blattspinat von Spar, 250g

1 Packung Feta Käse, klein gewürfelt

1 Schalotte, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

2 EL Pinienkerne oder Nüsse, grob gehackt

2 EL Butter



### Zubereitung Crêpes:

Alle Zutaten mit Rührbesen oder Stabmixer verquirlen.

In einer Pfanne dünne Crêpes backen. Ca. 6 Stück.

### Süsse Variante:

Die Eier mit einem Handmixer schaumig schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und 4 EL vom Obers erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Lippenwarm zu Eiermasse mengen. Topfen und restliche Zutaten, außer dem Obers, in die Eiermasse auf niedriger Stufe langsam einrühren. Obers mit einem Schneebesen leicht anschlagen und mit der Topfenmasse vermischen. Für eine gute halbe Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen, damit die Gelatine anziehen kann.

Crêpes auflegen und bei jeder Crêpes 2-3 Esslöffel Topfenmasse mittig platzieren.

Auf jede Crêpes 1/2 Feige legen. Die Enden zu einem Beutel nehmen und mit 2 Holzspießen verschließen.

Mit etwas Staubzucker servieren.

### Pikante Variante:

Butter in einen Topf geben, mit Schalotten und Knoblauch leicht anschwitzen.

Die restlichen Zutaten beimengen und für ca. 2 Minuten im Topf anbraten.

Die Füllung in ein Sieb leeren und Saft ausdrücken.

Crêpes auflegen und bei jeder Crêpes 2-3 Esslöffel Füllung mittig platzieren.

Die Enden zu einem Beutel nehmen und mit 2 Holzspießen verschließen.