

Crêpes Soufflées au Citron

NACHTISCH AUS DÜNNEN PFANNKUCHEN
MIT EINER FÜLLUNG AUS ZITRONENSOUFFLÉ

Für 4 bis 6 Personen
(pro Person 2 Stück)

SÜSSE PFANNKUCHEN

125 g Butter

1/2 Tasse kaltes Wasser

1/4 Tasse Milch

2 Eier und 2 Extra-Eigelb

3/4 Tasse ungesiebtetes Mehl

1 EL Zucker

1 TL frisch abgeriebene Zitronenschale

1/4 TL Salz

SÜSSE PFANNKUCHEN: Zunächst klärt man die Butter, indem man sie in einem kleinen, schweren Topf auf schwacher Hitze zergehen läßt und den Schaum von der Oberfläche abschöpft. Die sich oben befindende, klare Butter schöpft man in eine Schale, und die milchigen, festen Bestandteile auf dem Boden wirft man weg. Dann bereitet man den Teig für die *crêpes* in einem Mixbecher der Küchenmaschine oder von Hand mit 2 EL der geklärten Butter gemäß den Angaben auf Seite 10. Nachdem der Teig mindestens 2 Stunden geruht hat, backt man die *crêpes* in einer *crêpes*-Pfanne oder einer Bratpfanne mit schrägen Seiten gemäß den Anweisungen auf Seite 10. Wenn die *crêpes* fertig sind, schichtet man sie auf einen Teller und stellt sie, mit einem Stück Plastikfolie zugedeckt, zur Seite.

ZITRONENSOUFFLÉ-FÜLLUNG

3 EL Butter

5 gestrichene EL gesiebtetes Mehl

1/2 Tasse heiße Milch

3 Eigelb

4 EL Zucker

3 EL durchsiebter frischer Zitronensaft

1 EL frisch abgeriebene Zitronenschale

3 Eiweiß

Salz

ZITRONENSOUFFLÉ-FÜLLUNG: Den Backofen auf 200° vorheizen. In einem schweren 1- bis 2-l-Topf läßt man 3 EL Butter auf kleiner Flamme zergehen, rührt das Mehl hinein und erhitzt es unter Rühren 1 bis 2 Minuten. Dann nimmt man es vom Feuer, läßt die Masse einen Augenblick abkühlen und schlägt die Milch dazu, um *roux* und Flüssigkeit miteinander zu vermischen. Nun kochen und ständig dabei rühren, bis die Mischung aufwallt und dickt. Dann schöpft man sie sofort in eine große Schüssel und schlägt die Eigelb, eines nach dem anderen, darunter. Man fügt 3 EL Zucker, den Zitronensaft und schließlich die Zitronenschale hinzu und vermischt alle Zutaten sorgfältig miteinander. In einer anderen Schüssel schlägt man die Eiweiß und eine Prise Salz mit dem Schneebesen oder einem Handrührer, bis sie an dem Draht festhängen. Man fügt dann den verbliebenen EL Zucker hinzu und schlägt so lange, bis das Eiweiß steife, nicht mehr schwankende Spitzen bildet. Mit einem Gummispachtel rührt man einen gehäuften EL Eischnee in die Zitronensoufflé-Grundmasse und hebt behutsam den Rest des Eischnees darunter.

Vorsichtig trennt man die *crêpes* voneinander und legt sie, mit der gefleckten Seite nach oben, auf Pergamentpapier. Man setzt ungefährl. 1 EL von der Zitronensoufflé-Mischung auf die obere Hälfte und schlägt die untere Hälfte darüber. Dann faltet man